



CONVEGNO IL SALAME, FONTE DI PROBIOTICI (BENEFICI)

Convegno organizzato dalla Camera di Commercio di Cremona in cui si tratterà delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del salame e dei suoi ingredienti. Esperti del settore, docenti universitari e produttori di salame si confronteranno sulla produzione del salame e sugli aspetti strettamente legati alla salute, con particolare riferimento alla presenza nel salame di probiotici benefici per l'uomo.

Relatori:

Giuliano Dallolio

Professore a Contratto in Tecnologia dei prodotti Alimentari di Origine Animale, Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore

Lauro Maurizio Santini

Imprenditore e produttore di Salame e altri salumi

VENERDÌ 26 OTTOBRE 2018
ORE 10.30 - PALASALAME
GIARDINI DI PIAZZA ROMA
INGRESSO LIBERO



FESTA DEL SALAME
www.festadelsalamecremona.it

Promossa da

Main sponsor

In collaborazione

Organizzazione

Fornitori ufficiali

Con il patrocinio di

