

Curso monográfico sobre a espelta

Ministrado por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

A espelta é uma variedade de cereal com 8 000 anos de antiguidade, validada pela tradição e cujo consumo se recomendava já na Idade Média.

Desde há alguns anos, tem registado um importante renascimento; existe uma procura crescente por parte dos consumidores, dado que é uma alternativa muito apreciada ao trigo comum, e ideal para todos os que desejam produtos autênticos.

Na IREKS, temos um alto grau de know-how sobre a espelta a todos os níveis: desde a seleção da variedade do cereal até à composição correta dos ingredientes selecionados para cada um dos nossos produtos. Nas nossas instalações em Kulmbach (Alemanha), dispomos de laboratórios de análise com equipamentos de última geração únicos no setor, e caracteriza-nos um controlo absoluto da qualidade dos nossos produtos.

Com este curso monográfico, queremos apresentar-lhe a espelta como uma das maiores tendências atuais, que conheça as suas propriedades, processamento e possibilidades, para que possa oferecer uma ampla gama de elaborados aos seus clientes, com um sabor único para o seu prazer.

E com REX DINKEL, o nosso futuro mix para pão especial rústico de espelta, também queremos lhe apresentar o que é conhecida como espelta verde: é a espelta que é colhida cerca de 2 ou 3 semanas antes do amadurecimento e com um aroma realmente especial (graças a um processo de secagem com fumaça de madeira de faia).

Durante o curso, trabalharemos com a nossa vasta gama de produtos de espelta, mixes de padaria e pastelaria, maltes e massas madre.

14 – 15 DE MAIO DE 2024

Chegada: segunda-feira, 13 de maio à tarde/noite.

Curso: terça-feira, 14 + quarta-feira, 15 de maio.

Regresso: quarta-feira, 15 de maio a partir das 15 h.

Inscrições a partir da segunda-feira, 11 de março de 2024.

Capacidade: 13 pessoas.

