

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: ELABORACIÓN, CALIDAD Y CATA



L'autèntic
concentrat de **Beneixama**



Contenido:

- La elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra
- Los parámetros que determinan la calidad
- Características del Aceite de Oliva Virgen Extra
- Cata de aceites

Formador:

M^a José Payá Valdés
*Ingeniera Agrónoma
Especialista en Agricultura
Ecológica y Olivicultura*

5 DE OCTUBRE DE 2014

de 18:00 a 19:30 horas

Lugar: Fundación Elena Santonja

Inscripción gratuita

Plazas limitadas

Inscripciones:

adb-bnx@beneixama.es
o en el 673 475 587