

Honung – ursprung och kvalitet

Honungsringen bjuder in till en heldag där vi lär oss mer om honungens kvalitet och egenskaper, oberoende kontroller genom certifiering och aromanalyser.

- Vad är det i honungsburken?
- Kvalitetsorientering av honung genom sensorik
- Honungens smaker – aromanalyser
- Livsmedelskontroller
- Certifiering



Studieförbundet
Vuxenskolan

Kursen kommer att ske via länk på Studieförbundet Vuxenskolan's webb. Denna länk fås i samband med kallelsen. För er som medverkar på länk kommer ett paket med honungsprover till sensoriktestet att skickas ut med post några dagar innan kursstart.

Välkomna till en informativ och inspirerande dag!

Tid: Fredag den 24 april 2020
kl 10.00–16.00

Deltagaravgift: 250 kr

OBS! kursdagen genomförs som ett webinarium med deltagande endast på länk.

Anmälan: www.sv.se (sök på kod 35378) senast 14 april 2020.

Max antal deltagare: 100

Kallelse med faktura skickas till anmälda deltagare via mail.

För mer information kontakta lotta.fabricius@apinordica.se
eller mobil 070 735 28 58