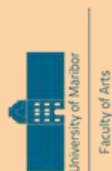


Floury Food Safety Training from Virtual to Reality for Youth project



Erasmus+

Instituto de Desenvolvimento Social



Sapere utile



15 Julho. 1 Horas . Salão paralelo

Resultados do Programa FFS

Apresentação dos resultados e grau de satisfação
Dr. Arménio Pereira

Workshop prático

Intolerância e Alergia ao Glúten e ao Leite

Tipos de farinha utilizados

Mix de farinhas

O que usar para substituir o glúten e dar liga nas massas

Hidratação das massas

Receitas com passo-a-passo: Pão, Pizza, Calzone e Torta Salgada

Degustações

Fabrico de pão

Fabrico caseiro de pão tradicional

<http://www.ffsproject.net>

Mail: ids@ids.pt Telefone: 273431153

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission and National Agencies cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.