

Seminaras-degustacija

„JAUTIENOS KELIAS NUO LAUKO IKI STALO“

Pranešimo metu išgirsite, kaip tvarios galvijų auginimo praktikos ir gyvūnų gerovė lemia jautienos kokybę.

Sužinosite, kodėl natūralios ganyklos ir šėrimas be streso yra tokie svarbūs skoniui bei tekstūrai.

Išgirsite apie brandinimo procesą, kuris suteikia mėsai ypatingą minkštumą ir sodrų aromatą.

Susipažinsite su mėsos išpjaustymo subtilybėmis ir jų įtaka galutiniam patiekalui.

Šis pranešimas leis sužinoti apie visą jautienos kelionę – nuo žalių pievų iki jūsų stalo.