

☺☺☺
★ FÄRSK ★
KORV
INSPIRATIONS DAG

Har du egna djur och drömmer om att börja förädla köttet till t. ex. korv och andra charkuteriprodukter? Eller är du kanske kock och vill lära dig mer?

Nu har du och alla andra korvintresserade möjlighet att under en heldag i januari få lära sig grunderna i hantverksmässig korvtillverkning.

Kursledare är Micke Dilén på Diléns saluhall i Valbo. Diléns tillverkar sina charkprodukter i den egna lokalen sedan 2010 och har ett stort antal charkprodukter i sitt sortiment; allt från falukorv, salami, lufttorkat, färskkorv, sylta, pastej, pölsa m.m.

Tisdag den 24 januari 2016

Kl: 09:00-16:00

Kursdagen äger rum på Diléns Saluhall i Valbo.

Kostnad: 500 kr + moms (625 kr) för medlem

850 kr + moms (1062 kr) för icke medlem

I avgiften ingår kursmaterial, kaffe & lunch.

Du får också ta hem ca 2 kg egentillverkad korv.

Anmälan senast 10 januari till info@matvarden.se

Ange ev matallergi. Har du frågor ring Nina på MatVärden på tel 070-274 90 76.

Välkommen!



Hitta hit! [Diléns Saluhall](http://Diléns.Saluhall)
Ludvigsbergsvägen 16, Valbo
www.dilens.se

Buss 1: Avgång från Rådhuset i Gävle
08:30- framme vid station **Nybo**
ca 08:45.
Riktning Valbo Ikea
Kort promenad till Farnmechuset där
Diléns ligger.

GENOMGÅNG AV:

Hantering av kryddor

Förbereda tarmar

Göra recept

Välja rätt typ av kött

Malning av kött

Blanda och spruta korv

Knyta och binda



Först till kvarn! Begränsat antal platser.