

Curso Completo de Fabricação de Queijos e Demais Derivados do Leite.

Aprenda facilmente como fazer queijos, requeijão, manteiga, iogurte, doces...



Pagar é Muito Fácil: Aceitamos Depósito, Transferência OnLine, Pagamento nos Correios e Lotéricas, Cartão de Crédito e Boleto Bancário. Escolha!

A imagem mostra uma splash de leite branco sobre um fundo azul. Abaixo da splash, o texto "Curso de Fabricação de Queijos, Iogurtes, Doces..." está escrito em uma fonte cursiva. À esquerda, o texto "INFO MEGA SHOP" e "DISTRIBUIÇÃO EXCLUSIVA" está em uma fonte sans-serif. À direita, o texto "Entrega em até 04 Horas!" está em uma fonte cursiva.

INFO MEGA SHOP
DISTRIBUIÇÃO EXCLUSIVA

Curso de Fabricação de Queijos, Iogurtes, Doces...

Entrega em até 04 Horas!

Não perca esta oportunidade de aprender todas as técnicas corretas da Fabricação de Queijos, Iogurtes, Doces, Requeijão, Manteiga e Muito Mais!

Tudo passo-a-passo, utilizando um modo de explicação simples e de muito fácil entendimento.





O Curso de Fabricação de Laticínios da MinasMega foi especialmente elaborado para você, que deseja conquistar um espaço no mercado de trabalho, aprendendo um novo ramo de atividade.

Além de também ser perfeito para quem já está nesse ramo e deseja aprimorar os seus conhecimentos.

O conteúdo do curso é totalmente prático. Nas primeiras aulas, você já inicia os primeiros passos mesmo que nunca tenha feito nenhum outro curso e não tenha nenhuma prática.

Essa é com certeza, a melhor opção para quem não tem tempo disponível para estudar fora de casa.

É utilizado uma linguagem objetiva e clara, facilitando o aprendizado e possibilitando que qualquer pessoa mesmo sem nenhum tipo de experiência, possa aprender todas as técnicas e segredos do ramo em pouquíssimo tempo.

Conheça todo o processo e a tecnologia de fabricação, ingredientes e diversas receitas para que você faça produtos de forma artesanal ou industrial.

Com o nosso sistema passo-a-passo, você aprenderá todos os segredos e técnicas mais diversas, desde o princípio básico até as técnicas mais avançadas; sempre abordando cada etapa de maneira simples e direta, permitindo que qualquer pessoa, mesmo sem nenhuma experiência anterior, possa aprender tudo sobre a fabricação dos mais variados tipos de laticínios de forma simples e rápida.

O Curso é Todo Auto Explicativo, Com Detalhamento Passo-a-Passo.





::: VOCÊ IRÁ APRENDER :::

Com o Curso de Fabricação de Queijos e Demais Derivados de Leite da MinasMega, você será capaz de fabricar os mais diversos tipos de queijos como queijo padrão, minas frescal, mussarela, provolone, árabe, meia-cura, parmesão, além dos demais derivados do leite como coalhada, ricota, requeijão em tablete, requeijão cremoso, manteiga, creme, iogurte comum, iogurte com polpa de frutas, petit suisse (danoninho), patês, bebida láctea, achocolatados, doce de leite pastoso, doce de leite em tabletes, balas e MUITO...

MUITO MAIS!

http://infomegashop.com.br/loja/product_info.php?products_id=108

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse