



Pesto im Fokus: Qualität vs. Haltbarkeit

06.06.2023, 09:00 - 12:30

NOI Techpark, Meeting Room Margareth

Schnell zur Hand, hocharomatisch und vielseitig verwendbar: Pesto ist ein allseits beliebter Küchenklassiker. Auch wenn das Rezept einfach umzusetzen ist, birgt die Herstellung eines qualitativ hochwertigen und sicher haltbaren Produkts doch ihre Tücken. Die innovative Roboqbo-Technologie ermöglicht es, die sensorischen Eigenschaften der einzelnen Zutaten während der Produktion zu erhalten und gleichzeitig ein Pesto mit zuverlässig hoher Qualität herzustellen. Wie das funktioniert, zeigt uns der Roboqbo der Culinary Craft Academy der BASIS Vinschgau Venosta. Erlebe den Herstellungsprozess, überzeuge dich bei der anschließenden Verkostung vom Ergebnis und erfahre mehr über die Nutzungsmöglichkeiten des Roboqbo: am 6. Juni 2023 in der Versuchsküche Kitchen Lab im NOI Techpark in Bozen.

PROGRAMM

- 09:00 **Begrüßung**
Doris Gschnitzer, NOI
Ghali Egger, BASIS Vinschgau Venosta
- 09:10 **Pesto: Technologische Merkmale und Produktionsmethoden**
Dott. Giuseppe Capogreco, Pragma Food
- 10:30 **Kaffeepause**
- 11:00 **Pestoproduktion mit Roboqbo**
Dott. Giuseppe Capogreco, Pragma Food
- 11:30 **Verkostung**
- 12:00 **Nutzungsmöglichkeiten**
Doris Gschnitzer, NOI

Das Event findet in deutscher und italienischer Sprache ohne Simultanübersetzung statt.

ANMELDNG

Anmeldung [hier](#) bis zum 01.06.2023

KONTAKT

Doris Gschnitzer
+39 0471-066696
food@noi.bz.it

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



**Südtiroler
Bauernbund**