

”Den Gode Smag” – sådan udvikler du fødevarer som smager godt – og sådan fortæller du forbrugerne hvordan de smager!

Anne Hjernøe og Lisbeth Ankersen – *”Kokken og Kemikeren”* - giver praktiske, velsmagende og teoretiske eksempler på, hvordan undersøgelse og beskrivelse af jeres produkters smag, kan anvendes:

- Når I udvikler eller optimerer fødevarer
- Når I har et produkt som smager godt – og gerne vil blive bedre til at sætte ord på smag og konsistens

Vi tager udgangspunkt i jeres egne produkter, men kommer også gerne med bud på nye smagsvarianter og råvaresammensætninger.

Tilbydes både som Seminar (som er interaktivt – så I som deltagere selv er med til at smage og beskrive produkterne i tæt samarbejde med os) og som individuelt forløb.