

Ficou sabendo nos aspectos técnicos, práticos e operacionais da elaboração de vinagre. Este trabalho também discute sobre a história do produto, a evolução do conhecimento científico a ele relacionado e a legislação brasileira que regulamenta e estabelece seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ).

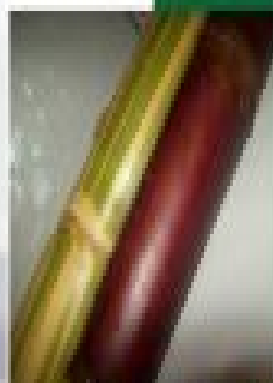
Para de seguida, procuramos à luz da realidade, mostrar de 2.3.3.3. a importância do vinagre, publicando para vocês um e-book, pag. 3.

Assim, sendo uma alternativa de fonte de renda e um investimento de baixo custo, uma ótima opção para pequenos e grandes empresários e produtores rurais, comerciais, doméstica e amantes da cozinha que desejam aplicar a técnica de reaproveitamento de alimentos e uso integral de alimentos e seus derivados.



## Elaboração de Vinagre Natural

Alambique  
Cozinheiro  
Doméstica  
Agricultor  
Apicultor  
Engenho



Eral Souza  
Diretor-presidente

Fox do Brasil Curso & Consultoria

# wikilivros

## Inédito curso elaboração de vinagre natural

Focado sobretudo nos aspectos técnicos, práticos e operacionais da elaboração de vinagre, este trabalho também discorre sobre a história do produto, a evolução do conhecimento científico a ele relacionado e à legislação brasileira que regulamenta e estabelece seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Assim, sendo uma alternativa de fonte de renda e um investimento de baixo custo, uma ótima opção para pequenos e grandes empresários e produtores rurais, cozinheiro, doméstica e amantes da cozinha que desejam aplicar a técnica de reaproveitamento de alimentos e uso integral de alimentos e seus derivados.

[Clique aqui para obter este livro](#)