



Fabrication et commercialisation du fromage à base de lait de chamelle

By Briki, Fadhel

Condition: New. Publisher/Verlag: Éditions universitaires européennes | Etudes quantitative et qualitative | Le lait de chamelle est un aliment qui présente plusieurs vertus nutritives et médicinales. Mais vu qu'il n'y a pas encore de procédés adaptés à sa conservation, il sera donc plus intéressant de le transformer en fromage. De là est née l'idée de fabrication et de commercialisation de fromage à base de lait de chamelle. L'auteur expose trois études nécessaires pour la concrétisation de ce projet: une étude commerciale (étude de marché, concurrence et politiques marketing), une étude technique (réseau de collecte du lait de chamelle et processus de fabrication du fromage) et une étude financière (plan d'investissement et rentabilité). Cet ouvrage s'adresse à un public très large. En fait, c'est un éclaircissement pédagogique sur la création de projet pour les étudiants et les chercheurs. Quant aux spécialistes et professionnels, ça pourrait être une inspiration pour s'investir dans un tel créneau. | Format: Paperback | Language/Sprache: fre | 56 pp.

DOWNLOAD



READ ONLINE

[4.1 MB]

Reviews

This ebook is really gripping and fascinating. it had been writtern extremely perfectly and useful. Once you begin to read the book, it is extremely difficult to leave it before concluding.

-- Leopold Hills

Totally among the finest publication I actually have at any time study. I am quite late in start reading this one, but better then never. I found out this publication from my dad and i suggested this pdf to discover.

-- Karolann Deckow IV