Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger:innen

An diesem Kurstag werden von Referent Markus Giovanelli die wichtigsten Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen für die Herstellung von Milchprodukten auf einer Alm vermittelt.

Inhalt:

• Inhalte der Almleitlinie (Hygiene)

• Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung

• Einsatz von Mikroorganismenkulturen

• Aufzeichnungen während des Almsommers

• Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie

• Herstellung von Butter, Sauermilchkäse und Schnittkäse

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	244,00 € Kursgebühr 134,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

Verfügbare Termine

14.05.2024 09:00, Weißpriach

Ort	Weißpriach
Beginn	14.05.2024 09:00
Ende	14.05.2024 17:00
Örtlichkeit	Kräutlhütte Almkäserei, Fanningberg 151, 5573 Weißpriach
Information	Eva-Maria Kriechhammer, Tel 050 2595 - 3334, eva.kriechhammer@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012192
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	14.05.2024, 09:00 - 17:00 Uhr

15.05.2024 09:00, Weißpriach

Ort	Weißpriach
Beginn	15.05.2024 09:00
Ende	15.05.2024 17:00
Örtlichkeit	Kräutlhütte Almkäserei, Fanningberg 151, 5573 Weißpriach
Information	Eva-Maria Kriechhammer, Tel 050 2595 - 3334, eva.kriechhammer@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012213
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	15.05.2024, 09:00 - 17:00 Uhr