Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukte für Einsteiger:innen

Schaf- und Ziegenmilchprodukte werden von den Konsument:innen als besondere Spezialitäten immer mehr nachgefragt. Der Kurs soll Einsteiger:innen in die Verarbeitung das nötige handwerkliche Wissen vermitteln.

Inhalt:

• Besondere Anforderungen der Schaf- und Ziegenmilch

• Grundlagen bei der Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung

• Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukten (Joghurt, Frischkäse)

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	175,00 € Kursgebühr 91,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen wollen, Direktvermarkter:innen und Interessierte
Mitzubringen:	eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at