

## Einstieg in die weiße Milchpalette

An diesem Kurstag werden die Grundlagen für die Produktion von Joghurt, Topfen, Butter und Frischkäse vermittelt. Mit vielen Tipps aus der jahrelangen Milchverarbeitungspraxis der Referentin werden die Teilnehmenden zum Ausprobieren animiert.

## Inhalt:

- Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter und Frischkäse
- Arbeiten mit Herstellungsprotokollen
- Produktion von Aufstrichen
- Tipps aus der Praxis

information	
Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	170,00 € Kursgebühr
	97,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen
	wollen
Mitzubringen:	10 Joghurtgläser und 3 Behälter für produzierte
	Produkte zum mitheim nehmen, Schreibmaterial

## Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025