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

© 2026 - lfi.at