Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten für Fortgeschrittene

Der Konsum von Schaf- und Ziegenmilchprodukten rückt immer mehr in den Vordergrund. Neben der praktischen Herstellung von Produkten werden an diesem Tag auch theoretische Grundlagen vermittelt.

Inhalt:
- Besonderheiten der Schaf- und Ziegenmilch
- Grundlagen bei der Käseherstellung
- Herstellung von Schaf- und Ziegenkäse
- Hygiene bei der Verarbeitung

Kurs in Kooperation mit dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen.

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	113,00 € Kursgebühr gefördert incl. Mittagessen und Unterlagen 220,00 € Kursgebühr incl. Mittagessen und Kursunterlagen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Schaf- und Ziegenhalter/innen mit Erfahrung in der Käseerzeugung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at