

---

## 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.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

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

---