
Joghurt, Topfen, Weich- und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

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 und die Rahmenbedingungen der Hygiene sowie der Bioverarbeitung vermitteln.

Inhalt:

- Anforderungen an die Rohmilch von Schaf und Ziege
- Mikrobiologische Grundlagen
- Kulturenzüchtung und Kultureneinsatz
- Herstellung von Joghurt, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch
- Salzbad
- Käsereifung
- Käsepflege
- Produktverkostung

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

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	159,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 87,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Schaf- und Ziegenmilchverarbeiter/innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)