

---

## Spezialkurs „Herstellung von Käsespezialitäten aus Kuhmilch“

In diesem Praxiskurs werden Käsespezialitäten hergestellt, die als Alternative zum Standardsortiment eine interessante Abwechslung in die Produktpalette der Betriebe bringen.

Inhalt:

- Theoretische Grundlagen zur Käseherstellung
- Kulturenauswahl
- Sensorische Beurteilung und Käsefehler
- Hygiene bei der Verarbeitung
- Herstellung Käsespezialitäten

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	7,2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	210,00 € incl. Kursunterlagen und Mittagessen 113,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeiter mit Erfahrung in der Käseerzeugung
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

### Verfügbare Termine