Have a n'Eis day!

Wenn Sie selbst gerne Speiseeis essen sind Sie bei diesem Einsteigerkurs genau richtig! Der Referent, Markus Giovanelli, ist Spezialist in der Milchverarbeitung und erklärt die Erzeugung der Basisprodukte und wie daraus schmackhaftes Speiseeis wird. Die Verkostung im Anschluss rundet den Tag ab.

Inhalt:
• Theoretische Grundlagen der Eiserzeugung
• Basisprodukte herstellen
• Verarbeitung zu Speiseeis
• Hygiene und Zulassung zur Speiseeiserzeugung

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 113,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at