

Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

In diesem Grundkurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter. Schwerpunkte bilden die Themen Grundlagen, Technologie, Säuerungs- und Reifungskulturen, Herstellung von Käse und Butter und Produktionsfehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Säuerungs- und Reifungskulturen
- Fehler bei der Produktion
- Herstellung von Käse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	173,00 € Kursgebühr
	70,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen
	und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn
	vorhanden)

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025