

---

## Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukte für Einsteiger

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 vermitteln.

Inhalt:

- Besondere Anforderungen der Schaf- und Ziegenmilch
- Grundlagen bei der Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung
- Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukten (Joghurt, Frischkäse)

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

---

## Information

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 8,4 Einheiten  |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 175,00 € Kursgebühr<br>91,00 € Kursgebühr gefördert  |
| <b>Fachbereich:</b>  | Direktvermarktung  |
| <b>Zielgruppe:</b>   | für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen<br>wollen, Direktvermarkter:innen und Interessierte        |
| <b>Mitzubringen:</b> | eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden),<br>Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3<br>Dosen für Käse |

## Verfügbare Termine