

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.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025





Information Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025