

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

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

Verfügbare Termine