
Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger/innen

An diesem Kurstag werden von Referent Markus Giovanelli die wichtigsten Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen für die Herstellung von Milchprodukten auf einer Alm vermittelt.

Inhalt:

- Inhalte der Almleitlinie
- Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
- Einsatz von Mikroorganismenkulturen
- Aufzeichnungen während des Almsommers
- Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
- Herstellung von Butter, Sauermilchkäse und Schnittkäse

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	211,00 € 108,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

Verfügbare Termine