
Rindfleischverarbeitung in der Direktvermarktung einmal anders

In diesem Seminar gibt Referent Jakob Hermann Anregungen wie man gute gesunde und fettärmere Nahrungsmittel zusammen mit beliebten Fleisch- und Wurstwaren aus Rindfleisch in Verbindung mit Gemüse ergänzen und aufpeppen kann. Neuer Trend Hybridfleisch!

Inhalt:

- Grundlagen der Bio-Wurstherstellung
- Ernährungsphysiologische Vorzüge von Hybridfleischprodukten
- Richtige Auswahl der Teile vom Rind
- Rezepturen
- Technisches Know How in der Verarbeitung

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	236,00 € 120,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter/innen und Fleischerverarbeiter/innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial
Anrechnung:	2 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine