

---

## 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

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

### Verfügbare Termine