

## Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukte für Einsteiger:innen

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

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

### Verfügbare Termine