
Herstellung von Grillkäse & Halloumi

Grillfreunde aufgepasst! In der heutigen Zeit sind Grillkäse und Halloumi nicht mehr vom Griller wegzudenken. Für Milchverarbeitende ist dieser Kurs die Gelegenheit, ihre Produktpalette zu erweitern. Mit vielen Tipps aus der jahrelangen Milchverarbeitungspraxis der Referentin werden die Teilnehmenden zum Ausprobieren animiert.

Inhalt:

- Herstellung von Grillkäse und Halloumi
- Arbeiten mit Herstellungsprotokollen
- Tipps aus der Praxis

Information

| | |
|----------------------|--|
| Kursdauer: | 7,2 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 162,00 € Kursgebühr 67,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Milchverarbeitende & Interessierte |
| Mitzubringen: | Behälter für produzierte Produkte zum mit nach Hause nehmen, Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden) |

Verfügbare Termine