

## Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

In diesem Grundkurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter. Schwerpunkte bilden die Themen Grundlagen, Technologie, Säuerungs- und Reifungskulturen, Herstellung von Käse und Butter und Produktionsfehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Säuerungs- und Reifungskulturen
- Fehler bei der Produktion
- Herstellung von Käse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

---

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	171,00 € Kursgebühr 68,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)