

## Herstellung von Schafmilchprodukten für Einsteiger:innen

Schafmilchprodukte werden von den Konsument:innen als besondere Spezialitäten immer stärker nachgefragt. Der Kurs soll Einsteiger:innen in die Verarbeitung das nötige handwerkliche Wissen vermitteln.

Inhalt:

- Besondere Anforderungen der Schafmilch
- Grundlagen bei der Schafmilchverarbeitung
- Herstellung von Schafmilchprodukten (Joghurt, Frischkäse)

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

Information	Verfügbare Termine
<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	169,00 € Kursgebühr 61,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft
<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