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

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	169,00 € Kursgebühr 61,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen wollen, Direktvermarkter:innen und Interessierte
Mitzubringen:	eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at