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 des Referenten 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:	213,00 € Kursgebühr 77,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeitende & Interessierte
Mitzubringen:	Behälter für produzierte Produkte zum mit nach Hause nehmen, Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden), 16 € für Mittagessen in der Schule

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at