Einstieg in die weiße Milchpalette

In diesem Praxiskurs werden die Grundlagen für die Produktion von ungereiftem Weichkäse, Joghurt, Topfen und Butter vermittelt. Mit vielen Tipps aus der Milchverarbeitungspraxis der Referentin zur praktischen Hygiene während der Verarbeitung und Kennzeichnung der erzeugten Produkte ist dieser Kurs perfekt für alle, die in die Direktvermarktung von Milchprodukten einsteigen wollen.

Inhalt:

• Herstellung von ungereiftem Weichkäse, Joghurt & Topfen/Frischkäse

• Grundlagen der Butterherstellung

• Arbeiten mit Herstellungsprotokollen

• Kennzeichnung der erzeugten Produkte

• Praktische Hygiene bei der Verarbeitung

• Tipps aus der Praxis

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	142,00 € Kursgebühr 51,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen wollen
Mitzubringen:	10 Joghurtgläser und Behälter für produzierte Produkte zum mit nach Hause nehmen, Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at