
Käsesensorik & Käseplatten legen

am 3. März in Großarl

In diesem Kurs verbinden wir die Kunst der Käsesensorik mit dem ansprechenden Legen von Käseplatten. Für alle, die ihren Käse mit Fachwissen und Feingefühl vermarkten wollen. Nebenbei erlernen Sie die Anfertigung verschiedener Dekorationen auf Basis von Obst und Gemüse (z.B. Radieschenmäuse, Gurkenpalmen, Fächerapfel, Paradeiserrose und Kiwikrone) für die perfekte Präsentation.