Mozzarella und Ricotta

ACHTUNG: Kursortänderung auf LFS Kobenz!

Mozzarella, der beliebte Frischkäse aus Italien, wird heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellt. Herausfordernd sind jedoch die kurze Haltbarkeit und die Verpackung. Neben dem klassischen Mozzarella als Pizzakäse und dem Büffelmozzarella gibt es verschiedene Variationen und Herstellungsarten.
Der Name Ricotta kommt vom lateinischen „recocta" und bedeutet „nochmals gekocht". Er wird aus Schaf- und/oder Kuhmilch gewonnen.
Am Ende des Seminartages haben Sie gelernt, wie Sie Mozzarella und Ricotta im Handwerksbetrieb herstellen können.
Mitzubringen:
2-3 Vorratsdosen für insgesamt ca. 1 kg Produkte, die Sie während des Kurses herstellen werden und mit nach Hause nehmen können.
Im Sinne der hygienischen Verarbeitung bitten wir Sie auf saubere Kleidung (eventuell Arbeitsmantel/ Schürze) und auf eine Kopfbedeckung zu achten. Der Referent empfiehlt das Tragen von Hygienepantoffeln, jedenfalls von sauberem Schuhwerk (eventuell Schuhe zum Wechseln mitbringen)

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	196,00 € TN-Beitrag 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at