Schaf- und Ziegenkäsekurs

Sie haben Schafe und/oder Ziegen am Betrieb und wollen die Verarbeitung von deren Milch von Grund auf kennenlernen? Schwerpunkt des Seminars bildet die Verarbeitung von Schafmilch zu Frischkäse- und Joghurtspezialitäten in Theorie und Praxis. Auf die speziellen Anforderungen, die bei der Verwendung von Ziegenmilch zu beachten sind, wird begleitend eingegangen. Weiters erhalten Sie Informationen zur hygienischen Milchverarbeitung.

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

© 2024 - lfi.at