Herstellung von Schnittkäse

In diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse aus Kuhmilch. Schwerpunkte bilden die Themen Kulturführung, Herstellung, Salzbad, Reifung, Keller und Ausstattung, zu denen Sie ausführliche Unterlagen erhalten.

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