

Speiseeis und Joghurtdesserts

Die meisten Eissorten werden aus Milch und Milchprodukten hergestellt. Damit ist Speiseeis sowohl für MilcherzeugerInnen als auch Hofmolkereien/-käsereien ein interessantes Produkt. In diesem Seminar lernen Sie das theoretische und praktische Basiswissen, um verschiedene Eissorten aus natürlichen und frischen Produkten herzustellen. Weiters beschäftigen Sie sich mit der Herstellung von Joghurt und Joghurtdesserts mit und ohne Früchten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 164,00 (ungefördert); € 82,00 (gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Interessierte Personen, Bäuerinnen und Bauern, die ihre Produktpalette für den Ab-Hof-Verkauf erweitern möchten
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

13.05.2020 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	13.05.2020 09:00
Ende	13.05.2020 16:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof (Betriebsteil Graz), Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-19-0215