Zerlegung und Verarbeitung von Lämmern

Im Rahmen dieses Seminars erlernen Sie von einem Profi die Grob- und Feinzerlegung eines Lammes. Sie erhalten grundsätzliche Informationen und Tipps zu verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten, um Ihre Produktvielfalt zu erweitern. Gerne wird auf Ihre Wünsche eingegangen, die Sie bei der Anmeldung bekannt geben können.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	178,00 € TN-Beitrag 89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Weißer Arbeitsmantel oder Schürze, saubere Stiefel

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at