Herstellung internationaler Käsespezialitäten

Sie haben bereits Erfahrung in der Verarbeitung von Milch? Sie möchten Ihre Produktpalette erweitern und über den österreichischen „Käsetellerrand“ schauen? Dann sind Sie bei diesem Kurs richtig.

Bei diesem Kurs erlernen Sie, wie Käsesorten aus unseren Nachbarländern hergestellt werden. Mit diesen Käsespezialitäten bringen Sie Abwechslung in Ihr Produktsortiment und sprechen neue Kund:innen an.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	190,00 € TN-Beitrag 95,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen sowie Direktvermarkter:innen, die bereits selbst Milch verarbeiten und Vorkenntnisse mitbringen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at