Herstellung von Speiseeis für die Direktvermarktung

Milch bildet die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen ein interessantes Produkt mit einer sehr guten Wertschöpfung. Die Nachfrage nach frischem Bauernhofeis ist jedenfalls vorhanden.

Im LFI-Schnupperkurs erhalten Sie das theoretische Grundwissen zur handwerklichen Eisherstellung. Im Praxisteil werden verschiedene Eisrezepturen hergestellt, danach in einer Profi-Eismaschine in köstliches, herrlich cremiges Gelato verwandelt und natürlich auch verkostet.

Sie können auch eigene Milch oder eigenes Joghurt zum Kurs mitbringen (je ca. 2lt) und Eis aus Ihren eigenen Produkten erzeugen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 150,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, die Ihre Produktpalette um Bauernhofeis erweitern möchten

Verfügbare Termine

19.06.2024 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	19.06.2024 09:00
Ende	19.06.2024 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0085862
Trainer:in	Rainer Zink
Veranstalter	LFI Niederösterreich