Veredelung von Wildfleisch (speziell Hirsch) - Praxiskurs

Herstellung von Selch- und Grillwürstel, Stangenwurst, Leberkäse, div. Räucher- und Pökelverfahren

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 127,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

Verfügbare Termine

07.06.2024 08:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	07.06.2024 08:00
Ende	07.06.2024 16:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung: Auf der Homepage der LFS Warth unter: https://lfs-warth.ac.at/kurse/ oder Tel.: 02629-2222-10
Kursnummer	3-0083887
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at