

Bio-Fleischverarbeitung - Veredelung schwer verkäuflicher Teilstücke

Oftmals gibt es Schlachtreste und Teilstücke, die nur schwer verarbeitbar sind. Gerade diese Teilstücke bieten aber auch ein Potential für neuartige Produkte. In diesem Kurs werden Möglichkeiten vorgestellt, wie zB. Schwarten, Köpfe, Pfoten, fette Abschnitte und Innereien für innovative Veredelungsprodukte verwendet werden können: Theorie, Rezepturen, Herstellungsabläufe, Kalkulation, Praxisteil. Der international erfahrene Referent Hermann Jakob aus Franken (D), teilt in diesem Seminar seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz aus über 40 Jahren ökologisch-orientierter Fleischverarbeitung.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € pro Person gefördert 135,00 € pro Person ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

Verfügbare Termine