

## Fleischverarbeitung in der Praxis - Teil 1

Herstellung von Bratwürstel, Krainer und Käsekrainer, Stangenwürste, Blutwurst, Presswurst und Sulz

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 50,00 (pro Person, inkl. Unterlagen mit Rezepten)
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarketerInnen, LandwirtInnen

### Verfügbare Termine

#### 12.03.2020 09:00, Amstetten

Ort	Amstetten
Beginn	12.03.2020 09:00
Ende	12.03.2020 17:00
Örtlichkeit	LFS Gießhübl, Gießhübl 7, 3300 Amstetten
Information	Josef Krahofer, Tel +43 747262722
Kursnummer	S20GI5201 1