

Käseschmankerl selbst gemacht

Praxisbezogen erlernen die TeilnehmerInnen die Grundlagen der Herstellung von Käsespezialitäten wie z.B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Sauermilchprodukten. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene in der Milchverarbeitung vermittelt. Lernen Sie die verschiedenen Produktionsmöglichkeiten für Käse kennen und genießen Sie diese hergestellten Käsespezialitäten bei einer anschließenden Käseverkostung.

Anmeldung: Auf der Homepage der LFS Pyhra unter: <https://lfs-pyhra.ac.at/kurse/> oder Tel.: 02745/2393

Information

Kursdauer:	7,5 Einheiten
Kursbeitrag:	57,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	109,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Verfügbare Termine