
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 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 Joghurt (auch unpasteurisiert) zum Kurs mitbringen (ca. 2lt) und so Eis aus Ihrer eigenen Milch erzeugen.

Bitte nehmen Sie zum Kurs eine Kühltasche o.ä. mit, damit Sie beim Kurs übrig gebliebenes Eis mit nach Hause nehmen können.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 108,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
307,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, die Ihre Produktpalette um Bauernhofeis erweitern möchten

Mitzubringen: eigene Milch oder Joghurt (auch unpasteurisiert, je ca. 2lt), Kühltasche o.ä.

Verfügbare Termine