

Köstliches Eis aus eigener Milch gemacht!

Milch bildet die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen ein interessantes Produkt mit einer sehr guten Wertschöpfung.

Im LFI- Basiskurs 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.

Kurstermin: Dienstag, 1. April 2025, 9 bis 17 Uhr

Kursort: LK NÖ, St. Pölten

Information und Anmeldung unter: [Herstellung von Speiseeis für die Direktvermarktung | LFI Niederösterreich](#)