
Weich- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion?

In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse. Sie erlernen die Techniken der Herstellung von Weichkäse (Camembert), Schnittkäse (in Rotschmiere) und Mozzarella.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Neueinsteigende
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine