

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.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 130,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 65,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Neueinsteigende
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

10.04.2021 09:00, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	10.04.2021 09:00
Ende	10.04.2021 17:00
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2224/88
Trainer/in	Hansjörg Hofmann
Termin 1	10.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	10.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr