
Schaf- und/oder Ziegenmilchverarbeitung für Neueinsteigende

Die unterschiedlichen Qualitäten von Schaf- und Ziegenmilch erlauben die Verarbeitung in schmackhafte Endprodukte, die je nach Konsumentengeschmack unzählige Variationen ermöglichen.

In diesem Seminar erlernen Neueinsteigende in die Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung die grundlegenden Produktionstechniken von Frischkäse, Topfen, Joghurt, Butter und Handkäse.

Änderungen vorbehalten.

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

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-nnen von Schaf- und
Ziegenmilch

Mitzubringen: Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere
Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine