
Weich- und Schnittkäseproduktion aus Schaf- und/oder Ziegenmilch

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion?

In diesem Seminar erhalten Sie ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse, speziell aus Schaf- und Ziegenmilch. 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: Direktvermarkter/-nnen von Schaf- und Ziegenmilch

Mitzubringen: Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine