

Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende spezielles Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Wissen über die Anforderungen an die Milchqualität, Kultureinsatz, Herstellungsverfahren für Schnitt- und Hartkäse, Kontrollmessungen, Salzung bzw. Beschaffenheit des Salzbad, Anforderungen an die Reifung bis hin zu Käsefehlern wird in Theorie und Praxis vermittelt.

Änderungen vorbehalten.

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

Information

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

Verfügbare Termine

07.11.2020 09:00, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	07.11.2020 09:00
Ende	07.11.2020 17:00
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2256/9
Termin 1	07.11.2020, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	07.11.2020, 09:00 - 17:00 Uhr

27.02.2021 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	27.02.2021 09:00
Ende	27.02.2021 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2256/8
Termin 1	27.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	27.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr