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

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 68,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 136,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2226