
Milchprodukte - Verkostertraining

Erlernen Sie, worauf Sie bei der Verarbeitung – von Milch bis zum fertigen Milchprodukt – achten müssen, um ein einwandfreies, qualitativ hochwertiges Produkt zu erhalten. Erkennen Sie fehlerhafte Produkte, schließen Sie auf Herstellungsfehler, ziehen Sie Rückschlüsse auf deren Behebung und erhalten Sie Tipps für die Teilnahme an Produktprämierungen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 70,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchproduzenten
Mitzubringen:	Eigene Produkte zur Verkostung mitbringen!

Verfügbare Termine