

## 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

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

### Verfügbare Termine