
Herstellung schmackhafter Schnittkäse mit Rotschmiere-Rinde

Sie wollen Ihre Käsepalette um schmackhafte Käsesorten erweitern? Tilsiter und verschiedene andere Sorten, sind besonders aromatische Kuhmilch Käse mit Rotschmiere-Rinde. Sie erfordern besondere Kenntnisse in Produktion, Reifung und Lagerung. Diese speziellen Einflussfaktoren erlernen Sie von einem Käsemeister an einem Kurstag in Theorie und Praxis.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 140,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung
70,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen, Interessenten mit
Vorwissen

Verfügbare Termine