

Bio-Rindfleisch - Qualität und Fleischreifung

In diesem Kurs werden die verschiedensten Einflussfaktoren auf die Qualität von Bio-Rindfleisch behandelt, Schwerpunkt sind die verschiedensten Fleischreifemethoden. Durch die Kenntnis der Einflussfaktoren am lebenden Tier vor und während der Schlachtung und beim Auskühlen des Fleisches können die Biobetriebe selbst die Qualität ihres Rindfleisches noch weiter beeinflussen und auch das Fleischangebot durch Fleischreifung für ihren Betrieb optimieren. Das Programm wird abgerundet durch spezielle Zuschnitte und Alternativen zum Kurzbraten sowie gemeinsames Zubereiten von Produkten aus diversen Fleischabschnitten.

Der renommierte Referent Hermann JAKOB gibt wertvolle Tipps für handwerkliches Knowhow und neue Produktideen, aber auch für die Steigerung der Wertschöpfung durch eine bestmögliche Verwertung des Fleisches am Biobetrieb.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung 75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Bio-Betriebe mit Rindfleischvermarktung, Interessierte

Verfügbare Termine