

## Herstellungstechnologie Pflanzlicher Milchalternativen

Pflanzliche Veredelungsprodukte aus Hafer, Soja, Dinkel, Lupinen, etc. stellen eine zeitgemäße und regionale Möglichkeit für moderne Ernährungsgewohnheiten dar. Experten aus dem LMTZ Francisco Josephinum geben Einblick in die Lebensmitteltechnologie und Herstellung von pflanzlichen Alternativen bis hin zu rechtlichen Rahmenbedingungen und der korrekten Lebensmittelkennzeichnung. Zudem erhalten Sie wichtige Informationen zu Eignung und Verarbeitungseigenschaften die für die Sortenwahl entscheidend sind.

Änderungen vorbehalten.

### Information

|                     |                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kursdauer:</b>   | 8 Einheiten                                                                      |
| <b>Kursbeitrag:</b> | 160,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung<br>80,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert |
| <b>Fachbereich:</b> | Direktvermarktung                                                                |
| <b>Zielgruppe:</b>  | Direktvermarkter/-innen                                                          |

### Verfügbare Termine