

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 € Kursbeitrag ohne Förderung 70,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Interessenten mit Vorwissen

Verfügbare Termine