Bio-Rindfleisch: Qualität und Fleischreifung

In diesem Kurs werden die verschiedenen 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 Ausku?hlen des Fleisches können die Biobetriebe selbst die Qualität ihres Rindfleisches noch weiter beeinflussen und auch das Fleischangebot durch Fleischreifung fu?r ihren Betrieb optimieren. Das Programm wird abgerundet durch spezielle Zuschnitte und Alternativen zum Kurzbraten sowie gemeinsames Zubereiten von Produkten aus diversen Fleischabschnitten.
Der renommierte und international tätige Referent Hermann JAKOB aus Franken (D) gibt wertvolle Tipps und Anregungen für handwerkliches Knowhow und neue Produktideen, aber auch fu?r die Steigerung der Wertschöpfung durch eine bestmögliche Verwertung des Fleisches am Biobetrieb.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	175,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 75,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Bio-Betriebe mit Rindfleischvermarktung, Interessierte

Verfügbare Termine