

Bio-Wurstherstellung mit Warmfleisch

Vorteile des schlachtwarmen Fleisches für Brühwürste nutzen

Wie kann man die Vorteile der Warmfleischverarbeitung am besten nutzen?

Das natürliche Phosphat, das nur in den ersten Stunden im Fleisch enthalten ist, ermöglicht eine ausgezeichnete Bindung der Wurstmasse, der Geschmack ist mild und sehr aromatisch, der Anfangskeimgehalt ist niedrig, was die Haltbarkeit verbessert. Durch Warmschroten wird eine längere Verarbeitungszeit und eine Wurstherstellung ohne deklarationspflichtige Bindemittel möglich. Im Seminar wird gezeigt, wie man diese Eigenschaften konservieren kann, so dass man auch nach dem Schlachttag noch mit Warmfleisch arbeiten kann.

Es wird ein umfassendes Brüh- und Kochwurstsortiment in Bio-Qualität hergestellt:

Aufschnittwaren, Würstchen, Bratwürste, Leberpasteten, grobe Brühwürste und Halbdauerwaren.

Der Kurs beinhaltet ein Skript, das technologische Anweisungen und detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte enthält.

Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die in die Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben.

Kooperationsveranstaltung mit BIO AUSTRIA

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 83,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 165,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 8484