

Trendige Bio-Milchprodukte für Direktvermarkter:innen

Sie möchten Ihre Milch zu aktuell stark nachgefragten Bio-Produkten verarbeiten? Markus Giovanelli, renommierter Planer und Berater für bäuerliche Milchverarbeitung, stellt mit den Kursteilnehmer:innen Mozzarella, Hirtenkäse nach Fetaart sowie fettarme, eiweißreiche Produkte wie Cottage Cheese und Skyr her. Der 2-tägige Kurs findet in einer von ihm geplanten Bio-Hofkäserei statt, inklusive kompaktem Theorieteil zu den technologischen Herstellungsabläufen sowie detaillierten Informationen zu Käsereikulturen.

Mittagessen sowie Theorieteil am 2. Nachmittag im nahen Gasthof Seyrlberg.

Zimmer bei Bedarf bitte rechtzeitig buchen.

Als Ergänzung zu diesem Seminar empfehlen wir folgende LK-Beratung:

[Biologischer Landbau](#)

[Direktvermarktung](#)

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 16 Einheiten

Kursbeitrag: 390,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

150,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Biologische Wirtschaftsweise

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Mitzubringen: Arbeitsmantel oder -schürze, Kopfbedeckung,

saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine