
Bio-Fleisch trifft Bio-Gemüse

Fleisch gilt als sehr wertvolles Nahrungsmittel mit lebensnotwendigen Aminosäuren und einem hohen, gut verwertbaren Eisenanteil. Wird tierisches Fett durch Gemüse oder Leguminosen ersetzt, werden Fleischprodukte zusätzlich mit pflanzlichen Eiweißstoffen angereichert. Im Seminar stellen wir schmackhafte Würste her, indem wir Fleisch mit Gemüse, Pilzen, Erbsen oder Dinkelreis kombinieren. Durch technisches Know-how und neue Rezepturen erhalten die Teilnehmer:innen Impulse für eine gesunde, innovative und fettärmere Produktpalette.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobetriebe, Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Arbeitsmantel/Schürze, Kopfbedeckung, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine