Neue Produktideen aus Bio-Schaf-, Ziegen- und Damwildfleisch

Das Fleisch von Alttieren wird oft als eher wertlos angesehen.

In unserem Seminar entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten für Produkte aus Schaf-, Ziegen- und Damwildfleisch. Der renommierte Experte zur Bio-Fleischverarbeitung Hermann JAKOB zeigt, wie man mit entsprechender Technologie, raffinierter Würzung und Kreativität köstliche Bio-Delikatessen zubereiten kann. Sie lernen die fachgerechte Zerlegung und den Zuschnitt der Teilstücke sowie die Weiterverarbeitung zu Leberkäse, Bratwürsten, Pasteten und Haltbarprodukten im Glas mit detaillierten Herstellungsabläufen und Rezepten.

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

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten
Kursbeitrag gefördert: € 80,00
Kursbeitrag nicht gefördert: € 220,00
Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung veranstaltergefördert.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 8157