
ALLES KÄSE! Einsteigen in die bäuerliche Milchverarbeitung

Sie möchten Ihre Milch am Hof selbst verarbeiten und Käse herstellen? In diesem Grundkurs lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauermilchprodukten, Topfen, Frischkäse und Butter kennen.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 95,00 € inkl. Fachunterlagen

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Interessierte, die am Hof Milch verarbeiten wollen

Verfügbare Termine