
Unterwegs auf der Milchstraße! Spezialseminar

- .) Herstellung der speziellen Käsesorten
- .) Erlernen der einzelnen Prozessschritte durch praktische Umsetzung
- .) Vermittlung von theoretischen Grundlagen
- .) Information zur Kulturenauswahl und deren Stoffwechsel, etc.
- .) Sensorische Beurteilung bzw. eventuelle Fehleranalyse von selbsterzeugten Produkten

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 190,00 (Teilnehmerbeitrag), € 95,00 (gefördert für Landwirte), € 85,00 (GvB-Betriebe) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe
