

## Spezialseminar: Bestes in die Eistüte!

### Inhalt:

- Grundlagen der Eisproduktion in Theorie & Praxis
- Eis aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
- Herstellung neuer Eiskreationen
- Auswahl von Eisbinder, Fruchtzubereitungen etc.
- Verwendung von frischen Früchten
- Sensorische Beurteilung von selbsterzeugtem Eis

***Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!***

---

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	120,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 240,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung