

Unterwegs auf der Milchstraße!

Herstellung von Schnittkäse, Erlernen einzelner Prozessschritte, Vermittlung von theoretischem Wissen, Information zur Kulturenauswahl und deren Stoffwechsel, Hinweise zur Reifung und Pflege, Sensorische Prüfung und Fehleranalyse von selbsterzeugten Produkten

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 120,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für
Landwirte
360,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert
90,00 €
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Mitzubringen: Arbeitsbekleidung und saubere Gummistiefel für
die Produktionsräume unbedingt erforderlich!

Verfügbare Termine