
Bock auf Schafkäse! HERSTELLUNG VON RICOTTA - FETA - ROTGESCHMIERTEN WEICKÄSE

Schafmilchverarbeitung 1-tägiges Spezialseminar für Fortgeschrittene

Inhalt:

Herstellung von Ricotta, Feta und rotgeschmiertem Weickäse

Technologische Grundlagen in der Schafmilchverarbeitung

Tipps zur Pflege, Reifung und Verpackung

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 125,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: bäuerliche Lebensmittelproduzent*innen

Mitzubringen: Hygienebekleidung und sauberes Schuhwerk für die Produktionsräume unbedingt erforderlich; Möglichkeit für Kaffeepause und Mittagessen wird vor Ort angeboten, ist aber nicht im Kurspreis inkludiert!

Verfügbare Termine