Käse - immer ein Genuss, mit Werksführung

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet. Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt. Dabei kann Einblick in die moderne Milchverarbeitungsanlage genommen werden.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag (Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Käseliebhaber*innen

Verfügbare Termine