Milchverarbeitung für Einsteiger:innen

Beim 2-tägigen Kurs werden die Produktion von Joghurt, Topfen, Sauermilch, Butter, Frischkäse in Öl und Schnittkäse behandelt. Ebenso werden Topfen und Molke zu Finalprodukten verarbeitet. Neben der Produktion werden auch die hygienischen Anforderungen behandelt.

Information

Kursdauer:	10 Einheiten
Kursbeitrag:	170,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger:innen in die Milchverarbeitung
Mitzubringen:	Sauber weiße Stiefel, weiße Hose und T-Shirt, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at