

Herstellung von Weichkäse und Mozzarella

Bei diesem Kurs wird die Herstellung verschiedenster Weichkäse, Frischkäse und Mozzarella behandelt. Ebenso werden Topfen und Molke zu Finalprodukten verarbeitet.

Verfügbare Termine

Neben Theorie und Praxis wird auch die Hygiene bei der Milchverarbeitung in das Programm einfließen.

Information	
Kursdauer:	10 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	170,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Betriebe mit Direktvermarktung, alle Interessierten

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 15.09.2025