

---

## 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.

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

### Verfügbare Termine