
Wurstproduktion - Roh- und Brühwürste

Im Bereich der Direktvermarktung ist die Produktqualität ausschlaggebend für den Verkaufserfolg. Damit eine hohe Qualität hergestellt werden kann, ist umfangreiches Wissen zum Produkt notwendig. Beim Kurs wird speziell das Thema Roh- und Brühwürste in Theorie und Praxis behandelt. Hergestellt werden zum Beispiel Frankfurter, Extrawurst, Lyoner, Leberkäse, Kaminwürsten ... Die hergestellten Produkte werden beurteilt und besprochen.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 310,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
155,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarktungsbetriebe, Bäuerinnen und
Bauern, Betriebe, die in die Direktvermarktung
einsteigen wollen

Verfügbare Termine