

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, Kaminwurzen ... Die hergestellten Produkte werden beurteilt und besprochen.

Information

| | |
|--------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 310,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 155,00 € Teilnahmebeitrag gefördert |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Direktvermarktungsbetriebe, Bäuerinnen und Bauern, Betriebe, die in die Direktvermarktung einsteigen wollen |

Verfügbare Termine