
Butterkurs Praxis und Theorie

An diesem eintägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten alles über die Butter. Zum praktischen Teil gehört die Reinigung vom Butterfass und Buttermodel, die Rahmgewinnung, die Säuerung von Rahm sowie die Sauerrahmproduktion im Butterfass und in der Buttermaschine. Im Anschluss an den praktischen Teil wird in der Theorie die sensorische Qualität der Butter besprochen. Ein gültiges Hygienezertifikat wird vorausgesetzt.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	280,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 140,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milch-Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	saubere Kleidung (weißes T-Shirt, Hose, Stiefel), Kopfbedeckung

Verfügbare Termine