
Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung

Schaf- und Ziegenmilch bieten eine faszinierende Bandbreite an Geschmacksrichtungen und Qualitätsmerkmalen, die sich hervorragend zu köstlichen Endprodukten verarbeiten lassen. Diese Vielfalt ermöglicht es, eine breite Palette an Variationen zu kreieren, die jedem Konsumentengeschmack gerecht werden.

In unserem praxisorientierten Seminar lernen Neueinsteigende die grundlegenden Produktionstechniken für die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch kennen. Unser umfassendes Programm umfasst die Herstellung von: Frischkäse, Topfen, Joghurt, Butter, Handkäse.

Unser Seminar richtet sich an alle, die in die Welt der Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung einsteigen möchten. Ob Sie selbst produzieren oder einfach nur Ihr Wissen erweitern wollen – bei uns sind Sie richtig! Nutzen Sie die Gelegenheit, praktische Erfahrungen zu sammeln und von Experten zu lernen. Am Ende des Seminars sind Sie in der Lage, eigenständig vielfältige und schmackhafte Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch herzustellen, die sowohl Sie als auch Ihre zukünftigen Kunden begeistern werden.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	190,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 75,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:nnen von Schaf- und Ziegenmilch
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine