
Gutes Geselchtes - was muss ich beachten

Gutes Geselchtes herstellen in der Praxis: Fleischauswahl, Einsalzen, Suren, Selchen, Vermeidung von Selchfehlern und zu hohen Benzpyrenwerten, von den Teilnehmern mitgebrachte Selchfleischproben analysieren

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (gefördert); € 120,00 (ungefördert)
Fachbereich:	Einkommenskombination
Zielgruppe:	Direktvermarkter und Prämierungsteilnehmer
