

Halbfertig- und Fertigprodukte vom Lamm

Hochwertiges Lammfleisch wird in der Küche aufgrund seines feinen Geschmacks und seiner vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten sehr geschätzt. Gleichzeitig bietet die Entwicklung zusätzlicher Halbfertig- und Fertigprodukte im Lammfleischbereich noch großes Potenzial und entspricht dem Wunsch vieler Konsumentinnen und Konsumenten nach praktischen, hochwertigen Angeboten. Im Kurs erlernen Sie die Herstellung verschiedenster küchenfertige Spezialitäten Rouladen, Spieße, Kepab, oder Mussaka aus Lammfleisch. Darüber hinaus erhalten Sie wertvolle Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung, insbesondere für verpackte Produkte, und erweitern Ihr Wissen für den erfolgreichen Aufbau oder die gezielte Erweiterung Ihrer eigenen Produktpalette.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	250,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 95,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Transportbehälter

Verfügbare Termine

17.11.2026 09:00, Mönchdorf

Ort	Mönchdorf
Beginn	17.11.2026 09:00
Ende	17.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Hauptis Bio-Genusshof, Staub 22, 4281 Mönchdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2282/5
Trainer:in	Mst. Carola Neulinger Walter Neulinger, MRS Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser
Termin 1	17.11.2026, 09:00 - 16:30 Uhr
Termin 2	17.11.2026, 16:30 - 17:00 Uhr