

Kurs

Milch verarbeiten zu Joghurt, Frischkäse & Co

Zu Hause aus Milch schmackhafte Produkte herstellen ist immer wieder faszinierend. Milchprodukte haben in einer ausgewogenen Ernährung einen hohen Stellenwert. Aus Rohmilch werden Joghurt, Sauermilch, Ziger, Frischkäse und aus Rahm Mascarpone und Butter hergestellt. Der Kurs eignet sich nebst der Anwendung für die Familie auch z. B. als Vorbereitung eines Hof-Brunchs oder eines Ferienpass-Anlasses.

Kursdaten: 9. und 14. März 2023, 09.30 bis 15.45 Uhr

Kursort: BBZ Arenenberg

Kosten: Fr. 60.00 pro Teilnehmer/in für Mitglieder
TMP, inklusive Mittagessen

Fr. 147.00 für Nichtmitglieder, inklusive
Mittagessen

Das Kursgeld wird am Kurstag eingezogen.

Kursort: BBZ Arenenberg

Kursleiterin: Corinne Käser



Anmeldung bis 23. Februar an:

E-mail: info@milchthurgau.ch Telefon: 071 626 20 50

oder per Post:

Thurgauer Milchproduzenten TMP, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden



Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Mailadresse: _____

Kursdatum bitte ankreuzen:

- Donnerstag, 09. März 2023
- Dienstag, 14. März 2023
- Ich bevorzuge das oben angekreuzte Datum, könnte aber auch am anderen Datum teilnehmen. Falls es eine Änderung gibt, erhalte ich bis am 24. Feb. eine Rückmeldung.