



Dauer: ca. 4 Std. Kurskosten auf Anfrage unter andrea.gnadl@anderlbauer.de

Anderlbauer's nächster Käsekurs

Beitrag

Auf großes Interesse stoßen immer wieder die Käsekurse beim Anderlbauer in Frasdorf. Das Kurs-Erlebnis beinhaltet unter anderem Informationen zum Käse-Selbermachen, Käse selber herstellen, eine Käseverkostung, eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen, ein Käsediplom und eine Folgebelehrung nach § 43 IFSG.

Der nächste Termin ist am Samstag, 15. Juni ab 11 Uhr.

Bericht und Bild: www.anderlbauer.de - E-Mail: info@anderlbauer.de



Aktuelles vom Chiemsee und aus Bayern





Anderlbauer Käsekurs

Dauer: ca. 4 Std. Kurskosten auf Anfrage unter andrea.gnadl@anderlbauer.de

Das Erlebnis beinhaltet:

- Informationen zum Käse selber machen
- Käse selber herstellen
- Käseverkostung
- Eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen
- Käsediplom
- Folgebelehrung nach §43 IFSG







Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

- 1. Anderlbauer
- 2. Bayern
- 3. Chiemgau
- 4. Frasdorf
- 5. Käsekurs
- 6. München-Oberbayern
- 7. Rosenheim