



Anderlbauer´s Käsekurs – Anmeldungen

Beitrag

Beim Anderlbauer in Frasdorf gibt es wieder einen Käsekurs. Beginn ist am Samstag, 16. März um 10 Uhr. Anmeldungen sind ab sofort möglich über andrea.gnagl@anderlbauer.de.

Der etwa dreieinhalb Stunden dauernde Kurs beinhaltet u.a.: Informationen zum Käse selber machen, Käse selber herstellen, Käseverkostung, eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen, Käsediplom sowie Folgebelehrung nach § 43 IFSG.

Bericht und Bild: Anderlbauer



Nächster Kurs
16.03.2024
Beginn: 10 Uhr



Anderlbauer Käsekurs

Dauer: ca. 3,5 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





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366
Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Chiemgau
3. Frasdorf
4. Käsekurs
5. München-Oberbayern