

Seminar/Kurs

Kreieren Sie Ihren eigenen Frischkäse!



Kreieren Sie Ihren eigenen Frischkäse! Haben Sie jemals davon geträumt, Ihren eigenen Frischkäse herzustellen? Möchten Sie lernen, wie Sie aus einfachen Zutaten eine kulinarische Köstlichkeit zaubern können? Dann ist unser kleiner Workshop „Kreiere deinen eigenen Frischkäse“ genau das Richtige für Sie! Wir verwenden nur die besten, regionalen Zutaten, um sicherzustellen, dass Ihr Frischkäse nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Erfahren Sie, wie Sie Ihrem Frischkäse mit frischen Kräutern, Gewürzen und anderen Leckereien eine ganz persönliche Note verleihen können. **Besonderheiten:** Anmeldung erforderlich.



Datum: **22.10.2024 10:00**

Uhrzeit: **10:00 - 11:00 Uhr**

Ort: **Käserei Bauhofer - die Erlebniskäserei aus der Allgäu - Bodensee - Region, Kofeld 4, 88285 Bodnegg, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **Sie bezahlen nur das, was Sie mit nach Hause nehmen.**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

**Martin Bauhofer Käserei GmbH
Käseladen**

Tel.: 07520 94735-24

E-Mail: Laden@bauhofer.net

Website: <https://www.bauhofer.net>

Form der Anmeldung: **Telefon**

Anmeldefrist: **Freitag vor**

Veranstaltungsbeginn

07520 94735-24