

Studienreise Molkereiprodukte – „Feines und Erlesenes aus Südtirol“

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

auch in diesem Jahr bietet die food akademie Neuwied mit Ihren Kooperationspartnern – der Zeitschrift Milch-Marketing und der Fa. Heiderbeck - eine Studienreise zum Thema Molkereiprodukte an.

Die vierte Staffel der Erfolgsserie zieht uns in diesem Jahr nach Südtirol. Dort öffnen Unternehmen wie Bergmilch Südtirol, Alpe Pragas und Capriz Ihre Türen für Sie.

Zu Beginn unserer Reise besuchen wir die Bergmilch Südtirol. 500.000 kg Milch werden täglich in den Werken in Bruneck und Bozen durch die Mila Bauern angeliefert und auf unterschiedlichste Weise verarbeitet. Mehr über das abwechslungsreiche Produktsortiment sehen und erleben Sie vor Ort.

Am zweiten Tag führt uns die Reise zur Firma Alpe Pragas. Das Unternehmen ist bekannt für ein ständig wachsendes Sortiment aus Fruchtaufstrichen, Fruchtsirupen, Chutneys und eingelegten Früchten – also die passende Ergänzung zu den erlesensten Käsesorten. Hier erfahren Sie mehr über die Rohstoffauswahl, die professionelle Verarbeitung und nicht zuletzt über den Nachhaltigkeitsgedanken in Bezug auf den schonenden Umgang mit Ressourcen wie Wasser, Energie, Luft und Boden.

Den Abschluss unserer Reise bildet die Feinkäserei Capriz, welche sowohl Ziegen- als auch Kuhmilch verarbeitet und raffiniert affinert. Besonders interessant dürfte hier die Besichtigung des Naturstollens sein, in dem besondere Käse ausreifen. Mit dem Besuch der Schaukäserei und des Museums vor Ort erfahren Sie mehr über die spannende Arbeit der Bakterien bzw. Kulturen und beim Blick in die Produktionsanlagen und Reiferäume werden Sie verstehen, warum Käse unterschiedlich schmeckt.

Wir freuen uns, dass wir auch in diesem Jahr Experten mit langjähriger Erfahrung für Ihre Studienreise gewinnen konnten. Sie haben die Möglichkeit, Ihr Fachwissen detailliert zu erweitern und verkaufsstark an Ihrer Käsetheke einzusetzen.

Dienstag, 21. November 2017 – Bergmilch Südtirol, Innsbrucker Str. 43, 39100 Bozen (BZ)

Treffpunkt/ Abfahrt: 08:00 Uhr an der Heiderbeck Akademie, Gewerbering 4, 82140 Olching

- ☞ 13:00 Uhr Ankunft bei der Bergmilch Südtirol
- Begrüßung und kleiner Imbiss mit Käseverkostung im Mila Bistro
- Präsentation der Bergmilch Südtirol
- ☞ 15:30 Uhr Fahrt zum Werk nach Bruneck, Pfalzner Str. 19, I-39031 Bruneck
- ☞ 16:30 Uhr Betriebsführung
- ☞ 17:30 Uhr check in im Hotel Andreas Hofer, Taufererstraße 1, I-39031 Bruneck,
Tel: +39 0474 551469
- ☞ 18:30 Uhr Besuch eines Bauernhofes und anschließendes Abendessen

Mittwoch, 22. November 2017 – Alpe Pragas GmbH, Außerprags 38, 39030 Praggs (BZ)

- ☞ 09:00 Uhr Abfahrt (Hotel)
- ☞ 09:30 Uhr Betriebsführung, Produktpräsentation und Verkostung
- ☞ 12:00 Uhr gemeinsames Mittagessen
- ☞ 13:30 Uhr Rückfahrt zum Hotel; restlicher Tag zur freien Verfügung

Donnerstag, 23. November 2017 – Capriz Feinkäserei, Pustertalerstr. 1b, 39030 Vintl (BZ)

- ☞ 08:30 Uhr Abfahrt Hotel
- ☞ 09:00 Uhr Besichtigung Naturstollen Capriz, Montal, I-39030 St. Lorenzen (1 km leichter
Fußmarsch); im Anschluss Fahrt zur Feinkäserei Capriz nach Vintl
- ☞ 10:30 Uhr Besichtigung des Museums und der Feinkäserei
- ☞ 12:00 Uhr Verkostung und kleiner Mittagsimbiss im Bistro Capriz
- ☞ 13:00 Uhr Rückreise nach Olching und individuelle Heimreise

Preis inkl. ÜN/F, Besichtigungen, Bus und der aufgeführten Verpflegung € 529,00 (zzgl. USt.)

Wir freuen uns auf Ihre verbindliche Anmeldung: seminare@food-akademie.de

max. TN-Zahl 20 Personen

Ansprechpartnerin: Anke Preßler ☎ 02631.830430 (Reiseverlauf unter Vorbehalt)