

Termin:

Mittwoch, 19. März 2025
von 10:00 bis ca. 16:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

€ 98,- (zzgl. 20% MwSt.);
inkludiert sind die Seminarunterlagen
(Dokumentation, Rezepturen, Tipps),
Getränke und Snacks in den Pausen

Ort:

Seminarpark Nord – Fa. Strasser
Gewerbegebiet Weitwörth, Gewebestr. 1,
5151 Nußdorf am Haunsberg

Telefon: +43 / 6272 6184

E-Mail: office@strasser.co.at

Web: strasser.co.at/seminar

Jederzeit kostenlos stornierbar!



**Die Teilnehmerzahl
ist begrenzt!**

Melden Sie sich am besten gleich an!



Kochpökelware –
traditionell hergestellt
Brühwurstherstellung –
in der Praxis und Theorie
Fertiggerichte im Glas –
ohne Konservierungsstoffe

EINLADUNG



Franz Thalhammer



Peter Ott

S

Strasser

FOOD
PROCESSING
MACHINERY

HIGHLIGHTS

- Auswahl des Rohmaterials, Lakeberechnung, Injizieren & Tumbeln
- Sichere und einfache Produktion mit standardisierten Abläufen
- Verkostung der frisch produzierten Brühwürste und Kochschinken
- Hochwertige Lebensmittel im Autoklav herstellen

Franz Thalhammer:

Buchautor, Fleischermeister
und Seminartrainer

Peter Ott:

Fleischermeister,
Fachberater Korimat

REFERENTEN

Punkten Sie mit traditionell hergestellten Selchfleischspezialitäten. Erfahren Sie alles über die neuesten Entwicklungen im Bereich der Schinken- und Brühwurstproduktion. Franz Thalhammer zeigt Ihnen modernste Produktionstechnologie in der praktischen Vorführung.

Als weiteren Schwerpunkt stellen wir Ihnen die Technik des Autoklavierens vor. Eine oftmals unterschätzte Technologie um Fertiggerichte ohne Konservierungsstoffengekühlt haltbar zu machen.

Inklusive Verkostung der produzierten und vorgestellten Produkte!

**JETZT
ANMELDEN!**

Informationen zur Anmeldung
finden Sie auf der Rückseite.

EINLADUNG
Praxisseminar
19.03.2025