bildungs netzwerk naturkost

Käseparadies Frankreich - eine virtuelle Reise mit Ingeborg Göpel!

Basisinfo

Das Online-Seminar ist eine kleine virtuelle "Urlaubs"reise durch die französischen Käseregionen. Es ist für alle Interessierte im Verkauf gedacht, die ihr französisches Sortiment noch aktiver verkaufen möchten.

Inhalte

- Paradis du Fromage "Käse"Historie und Traditionen
- Frankreichs Käseregionen Kühe, Ziegen und Schafe - Ursprung für Vielfalt

- Typische Käsesorten, ihre Geschichten und Besonderheiten bei der Herstellung und Reifung:
- Weinbergkäse aus dem Burgund
- Brie und Camembert - Unterschiede
- Ziegenkäsevielfalt im Überblick
- Klassiker aus Schafmilch
- Käsetraditionen aus den Bergen
- Rotkulturkäse aus dem Nordosten
- Edelpilzkäse aus feuchten Kellern

- Traditionelle Verzehrtipps, Rezepte mit Käse
- Käse und Wein - französische Liaisonen
- Authentische Aussprache - Hilfsmittel

Ihr Nutzen: Sie erhalten einen perfekten Überblick über die französische Käsevielfalt. Sie bekommen noch mehr Sicherheit im Verkauf französischer Käse. Das noch tiefere Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Landschaften, Käse, regionalen Zutaten und Rezepten vereinfachen den Verkauf.

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen an der Käsetheke und im Verkauf

Hinweise

Wenn Sie während des Webinars Käse verkosten möchten, bitten wir Sie sich ein eigenes Sortiment aus Ihrer Käsetheke zusammenstellen, je nachdem was Sie vor Ort haben. Hierzu empfehlen wir folgende Käse-Sorten:

- Brie de Meaux AOP
- Camenbert Isigny oder Camembert de Normandie AOP
- Duc de Bourgogne
- Munster AOP Dodin oder Munster AOP Siffert
- Le Paillet de Chèvre oder Sainte Maure de Touraine AOP
- Tomette de Yenne oder Tomme de Savoie IGP
- Comte AOP Vallée Verte oder Comté Reserve AOP MP
- Brebis des Basques
- Roquefort AOP

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetanschluss und ein Endgerät. Ca. 2 Tage vor dem Webinar erhalten Sie eine E-Mail mit dem Link zum Webinar-Raum.

Ingeborg Göpel

- Kundenbetreuerin bei Vallée Verte
- Diplom-Ingenieurin für Milch- und Molkereiwirtschaft (FH)

Termin:	04.09.2024
Zeit:	15.00 - 16.30 Uhr
Kosten:	Teilnahmegebühr p.P.: 49,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	bildungsnetzwerk naturkost Webinar
Kontakt:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 01.09.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Käseparadies Frankreich - eine virtuelle Reise mit Ingeborg Göpel!

Teilnahmegebühr p.P.: 49,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · rinklin NATURKOST · TAGWERK