Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung

In diesem Seminar bekommen Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören: Gezielte Auswahl der Rohprodukte, richtige Verarbeitung, Kriterien für einen Qualitätslikör, sensorische Grundkenntnisse, rechtliche Grundlagen und Etikettierung, Verkostung verschiedener Liköre

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	84,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 153,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Sie können zum Kurs, sofern vorhanden, selbst hergestellten Fruchtlikör für die Verkostung mitbringen (Menge ca. 0,7 Liter pro Likör).

Verfügbare Termine

07.06.2024 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	07.06.2024 09:00
Ende	07.06.2024 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083591
Trainer:in	Cordula Klaffner
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at