Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet. Von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung, und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	84,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 155,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0078435
Trainer:in	Mag. Thomas Lauer
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at