

Likörherstellung für die Direktvermarktung

In diesem Seminar wird Ihnen vom Likörspezialisten und Buchautor Dr. Klaus Hagmann aus Deutschland Fachwissen in Theorie und Praxis zur Erzeugung von hochwertigen Likören vermittelt: Von der Auswahl der Früchte und deren Besonderheiten über alle notwendigen und nützlichen Gerätschaften und Hilfsmittel bis hin zum praktischen Ablauf der Likörbereitung. Die Themen Analytik und Sensorik sowie Alkoholgehaltbestimmung von Likören runden das Programm ab.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 158,00 (pro Person ungefördert); € 81,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen

23.03.2020 09:00, Krems

Ort	Krems
Beginn	23.03.2020 09:00
Ende	23.03.2020 14:00
Örtlichkeit	BBK Krems, Sigleithenstraße 50, 3500 Krems
Information	DI Christine Haghofer, Tel +43 5 0259 26107
Kursnummer	61-20096-95