

---

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Vollkornbrot

Sie sind Brot-DirektvermarkterIn und möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern? In diesem Seminar erhalten Brot-DirektvermarkterInnen vom Profi fundiertes Fachwissen über: Ernährungsphysiologische Bedeutung von Vollkornbrot, Teigführung, Sauerteig, Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern, Vollkornbrotrezepte und Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung mitgebrachter Vollkornbrote und konstruktives Feedback vom Fachexperten und von KollegInnen.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 116,00 Teilnehmerbeitrag gefördert € 228,00 Teilnehmerbeitrag ungefördert gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen von Brot
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze