
Sirupherstellung für die Direktvermarktung, Interessentenliste

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

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie aus vielen Kräutern und Blüten herstellen, somit ist der Kreativität kaum eine Grenze gesetzt. In diesem Seminar erhalten Sie alle Informationen um qualitativ hochwertigen Sirup herzustellen. Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), die Verarbeitung, die Qualität, die Haltbarkeit, die Kennzeichnung, die Kalkulation sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 72,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
137,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
62,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für
GvB-Betriebe
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine