

Roter Faden für die Fruchtsaftproduktion, Interessentenliste

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

Sie möchten Ihre eigene Obsternte zB für die Direktvermarktung oder für den Buschenschank zu Saft verarbeiten? In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Produktionsschritte vom Baum bis in die Flasche: Eignung von Sorten, Reife, schonendes Pressen, Behandlungsschritte bis zum Abfüllen, Haltbarkeit, gesetzliche Kennzeichnung, Betriebsführung, Saftverkostung, Betriebsbesichtigung

Information	Verfügbare Termine
Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 85,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 38,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für Top-Heurige Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen