

## Chutneys professionell hergestellt, Interessentenliste

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

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen:

- Mögliche Zutaten
- Haltbarkeit
- Kennzeichnung
- Kalkulation
- Praktische Zubereitung von Chutneys
- Verkostung mitgebrachter Produkte

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 138,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen von Chutneys
<b>Mitzubringen:</b>	Bitte bringen Sie selbsthergestellte Chutneys zum Kurs mit.

### Verfügbare Termine