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

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at