
Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung, Interessentenliste

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

In diesem Seminar bekommen Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören: Gezielte Auswahl der Rohprodukte, richtige Verarbeitung, Kriterien für einen Qualitätslikör, sensorische Grundkenntnisse, rechtliche Grundlagen und Etikettierung, Verkostung verschiedener Liköre

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
138,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine