Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet. Von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung, und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 319,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at