

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

04.04.2025 09:00, St. Pölten

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	St. Pölten
Beginn	04.04.2025 09:00
Ende	04.04.2025 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofner, Tel 05 0259 26107, christine.haghofner@lk-noe.at
Kursnummer	3-0087929
Trainer:in	Mag. Thomas Lauer
Veranstalter	LFI Niederösterreich