

---

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	84,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 155,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze

### Verfügbare Termine