

---

## Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung

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

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 8 Einheiten  |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 84,00 € Teilnahmebeitrag gefördert<br>153,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert<br>Bildungsförderung LE 14-20                              |
| <b>Fachbereich:</b>  | Direktvermarktung  |
| <b>Zielgruppe:</b>   | Direktvermarkter:innen   |
| <b>Mitzubringen:</b> | Sie können zum Kurs, sofern vorhanden, selbst hergestellten Fruchtlikör für die Verkostung mitbringen (Menge ca. 0,7 Liter pro Likör). |

### Verfügbare Termine