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

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at