



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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 06.11.2025