

Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung

Lernen Sie, wie die Frucht in die Flasche kommt!

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

Kurstermin und -ort: Montag: 19.6.2023, 9 bis 17 Uhr, LK NÖ, St. Pölten

Information und Anmeldung: [Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung | LFI Niederösterreich](#)