

---

## Chutneys professionell hergestellt

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen:

- Mögliche Zutaten
- Haltbarkeit
- Kennzeichnung
- Kalkulation
- Praktische Zubereitung von Chutneys
- Verkostung mitgebrachter Produkte

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert  
319,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert  
Bildungsförderung LE 23-27

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen von Chutneys

**Mitzubringen:** Bitte bringen Sie selbsthergestellte Chutneys zum Kurs mit.

### Verfügbare Termine