

## Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet. Von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung, und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 319,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze

### Verfügbare Termine