Professionelle Saft- und Sirupherstellung

Sirup oder Saft selbst herzustellen ist nicht schwer. In diesem Kurs lernen Sie detailliert, wie Sie selbst Frucht- und Kräutersirup produzieren können. Ganz einfach mit Wasser gemischt, erhalten Sie ein erfrischendes Getränk oder eine Vielzahl an weiteren kreativen Kombinationsmöglichkeiten. /naga

Inhalt:
- Auswahl der Rohstoffe
- Herstellungskriterien
- rechtliche Rahmenbedingungen
- verschiedene Zuckerarten
- Herstellung von Kräuter- und Fruchtsirup
- Herstellung von Sirup aus Kräutern und Blüten

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	79,00 € gefördert 154,00 € ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	interessierte Hobbyobstverarbeiter/innen, (angehende) bäuerliche Direktvermarkter/innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at