

## 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

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

### Verfügbare Termine