
Professionelle Marmeladen- und Chutneyherstellung

Marmeladen und Chutneys sind gefragte Produkte auf unseren Bauernmärkten. Um hochwertige Produkte zu erzeugen, müssen viele wichtige Punkte beachtet werden, sodass Sie ein zufriedenstellendes und haltbares Endprodukt erhalten. Bei diesem Kurs bekommen Sie viele Tipps und Anregungen, wie Ihre Marmeladen und Chutneys zu besonderen Spezialitäten werden und wie Sie bei Ihrer Familie, Freunden und Bekannten, aber vor allem auch Kund/innen, punkten können. Denn nur ein/e gut informierte/r Produzent/in wirkt glaubhaft und kann seine/ihre Produkte erfolgreich verkaufen. Interessant ist das Seminar auch für alle Biolandwirt/innen, da auch auf die Bio-Richtlinien eingegangen wird.

/naga

Inhalt:

- Welche Geliermittel können/dürfen verwendet werden?
 - Welche Hilfsmittel gibt es?
 - Wie kann ich den Zuckergehalt feststellen?
 - Was ist in der biologischen Landwirtschaft zu beachten?
 - Wie garantiere ich die Haltbarkeit?
 - Wie erfolgt die richtige Kennzeichnung?
 - Praxisteil
 - Sie haben die Möglichkeit viele Fragen zu stellen
-

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	78,00 € gefördert 152,00 € ungeförder
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Marmeladen- und Chutneyliebhaber/innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine