Professionelle Marmeladen- und Chutneyherstellung

Bei diesem Kurs gibt Ulrich Jakob Zeni viele Tipps, von der Herstellung, die richtige Kennzeichnung, Haltbarkeit und vieles mehr, damit Ihre Marmeladen und Chutneys zu besonderen Spezialitäten werden. Kurs in Kooperation mit dem OGV Salzburg.

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

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	248,00 € Kursgebühr 126,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen, Bäuerliche Direktvermarkter:innen und Marmeladen- und Chutneyliebhaber:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine