

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025





Information Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025