
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.

Inhalt:

- Auswahl der Rohstoffe
- Herstellungs-kriterien
- rechtliche Rahmenbedingungen
- verschiedene Zuckerarten
- Herstellung von Kräuter- und Fruchtsirup
- Herstellung von Sirup aus Kräutern und Blüten

Kurs in Kooperation mit dem Salzburger Landesverband für Obst- und Gartenbau.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 169,00 Kursgebühr € 87,00 Kursgebühr gefördert gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Hobbyobstverarbeiter/innen, (angehende) bäuerliche Direktvermarkter/innen
