

Professionelle Herstellung von Likören und Bitterspirituosen

An diesem Kurstag gibt Ulrich Jakob Zeni zahlreiche Tipps, von der Herstellung, rechtlichen Rahmenbedingungen, der richtigen Kennzeichnung und vieles mehr, damit Ihre Liköre und Bitterspirituosen gelingen. Kurs in Kooperation mit dem OGV Salzburg.

Inhalt:

- Auswahl der Rohprodukte
 - Wie lauten die rechtlichen Rahmenbedingungen?
 - Was ist bei der Herstellung besonders zu beachten?
 - Sensorische Beurteilung ausgewählter Proben
 - Verkostung verschiedener Liköre und Bitterspirituosen
-

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	289,00 € Kursgebühr 101,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial