

## 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**

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