

Professionelle Saft- und Sirupherstellung

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. In Kooperation mit LVB für Obst- & Gartenbau.

Inhalt:

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

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 88,00 € Kursgebühr gefördert

252,00 € Kursgebühr

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im

Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche

Direktvermarkter:innen
