
Einstieg in die Essigherstellung für die Direktvermarktung

Essig ist ein Lebensmittel, das in der bäuerlichen Direktvermarktung einen wichtigen Platz einnimmt. Ulrich Jakob Zeni führt in die Essigherstellung ein. Die sensorische Beurteilung von Essigen und Informationen zur richtigen Kennzeichnung runden das Seminar ab.

Kursinhalt:

- Grundlagen der Essigherstellung
- Vom Most zum Essig
- Verschiedene Essigvarianten
- Kennzeichnung
- Lagerung
- Hygiene
- Sensorische Beurteilung
- Verkostung verschiedener Essige

Kurs in Kooperation mit Obst- und Gartenbauverein Salzburg

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 239,00 € Kursgebühr

122,00 € Kursgebühr gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche

Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine