

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 LVB für Obst- und Gartenbau.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 275,00 € Kursgebühr

97,00 € Kursgebühr gefördert

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im

Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche

Direktvermarkter:innen
