Bio im Glas

Haltbare Produkte im Glas für die Bio-Direktvermarktung

Gemeinsam mit dem Profi Johann Egger zaubern wir schmackhafte Gerichte im Glas – von Suppe & Vorspeisen zu Hauptspeisen bis hin zum Dessert - **Alles Bio!**

Detaillierte Einblicke in die Kunst der Haltbarmachung, von Hygiene-Standards über Bio-Zertifizierung bis hin zur richtigen Etikettierung. Professionelle Anleitung und wertvolles Know-how für deine eigene Vorratsküche.

Auf dem Menü:

- Sämige Suppen & herzhafte Eintöpfe
- Pikant eingelegtes Gemüse – perfekt gepickelt
- Zartes Reh- oder Kalbsragout
- Chili con Carne – würzig und sättigend
- Einführung in das Sous-vide-Garen: für Gemüse, Fleisch & Beilagen
- Kuchen im Glas
- Molkecreme mit feinem Nougat

In Zusammenarbeit mit Bio Austria Salzburg.