Sirup - ein aromatischer Durstlöscher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. In diesem Kurs lernen Sie die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup in Theorie und Praxis kennen.
Inhalte: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Messung und Berechnung der Trockensubstanz, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	54,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 108,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at