

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche. Es wird gelernt, diskutiert und produziert. Grundlagen sowie rechtlichen Rahmenbedingungen der Produktkennzeichnungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 118,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

03.04.2024 13:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	03.04.2024 13:00
Ende	03.04.2024 18:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information	Barbara Aldrian, barbara.aldrian@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0017680
Trainer:in	Ing. Georg Innerhofer
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	03.04.2024, 13:00 - 18:00 Uhr