

Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstsorten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 174,00 € TN-Beitrag

59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine