Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen "Qualitätslikör" ausmacht. Bei der Verkostung verschiedener Liköre erlernen Sie sensorische Grundkenntnisse. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung runden das Tagesseminar ab.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	258,00 € TN-Beitrag 88,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at