

## 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

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

### Verfügbare Termine

#### 24.04.2025 09:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	24.04.2025 09:00
Ende	24.04.2025 17:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, <a href="mailto:larissa.parz@lfi-steiermark.at">larissa.parz@lfi-steiermark.at</a>
Kursnummer	6-0018745
Trainer:in	DI Georg Thünauer
Veranstalter	LFI Steiermark