
Professionelle Essigproduktion

Die Verwendung von Spezialessigen liegt bei Konsumenten hoch im Trend. Als Konservierungs-, Würz- und Genussmittel bietet Essig zahlreiche Möglichkeiten der Diversifizierung in Nischenprodukte obstverarbeitende Betriebe als zusätzliches Standbein in der Einkommenskombination. Wirtschaftlich tragfähige Essigaufbereitung in ihrer professionellen Form bedarf der richtigen Geräte, detailliertem Grundwissen zu den unterschiedlichen Verfahren und der gründlichen Vor-, Zu- und Nachbereitung der Zutaten.

In diesem Seminar geht es speziell um das Kennenlernen der Verfahren, die Anforderungen an die Ausgangsprodukte, die Behandlung der Essigsäurebakterien, die Gärführung, das richtige Abfüllen von stabilen Essigen und die rechtlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung der Inhaltsstoffe.

Änderungen vorbehalten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 50,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 100,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Obstverarbeiter die in die Essigproduktion einsteigen wollen, Obstverarbeiter, die in die Nischenproduktion einsteigen wollen
Mitzubringen:	eigene Essigproben mitnehmen