
Grundlagen der Marmeladeherstellung für Direktvermarktende

Sie wollen in die Marmeladeproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?

Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter/-in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigen Marmeladen. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Geliermittel, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation.

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

Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Marmeladen können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen, Obstbetriebe

Verfügbare Termine