

Grundlagen der Sirupherstellung für Direktvermarktende

Sie wollen in die Sirupproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?

Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter/-in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, 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 Sirup können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

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

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 50,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 100,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-innen, Einsteiger/-innen in die professionelle Sirupproduktion, Obstbetriebe
Mitzubringen:	Selbstgemachte Sirupe zum Verkosten mitnehmen

01.02.2021 09:00, Kremsmünster

Ort	Kremsmünster
Beginn	01.02.2021 09:00
Ende	01.02.2021 14:00
Örtlichkeit	Betrieb Öllinger Michaela und Walter, Au 6, 4550 Kremsmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2263/9
Termin 1	01.02.2021, 09:00 - 12:00 Uhr
Termin 2	01.02.2021, 09:00 - 12:00 Uhr
Termin 3	01.02.2021, 12:00 - 13:00 Uhr
	und 3 mehr