

Speiseölproduktion - Einkommenschance für meinen Betrieb

Dieses Seminar richtet sich vor allem an Produzenten und Interessenten von regional hergestellten Speiseölen.

Beim Seminar werden folgende Themenbereiche behandelt:

- Einflüsse der Herstellung und Lagerung auf die Speiseölqualität
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Sensorische Beurteilungen
- Notwendige Begleitdokumente

Im Rahmen des Seminars besteht die Möglichkeit, eigene mitgebrachte Ölproben sensorisch beurteilen zu lassen.

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 80,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 160,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2241i