

## Grundlagen der Sirupherstellung für Direktvermarktende

*Qualitätsoptimierung von Anfang an*

**Sie wollen in die Sirupproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?**

Erfahren Sie 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

5 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 50,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,00

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](mailto:info@lfi-ooe.at)

Kursnummer: 2263i