
Speiseölproduktion

Dieses Seminar richtet sich vor allem an Produzenten von regional hergestellten Speiseölen. Beim Seminar werden folgende Themenbereiche behandelt: Einflüsse von Herstellung und Lagerung auf die Speiseölqualität, rechtliche Rahmenbedingungen und sensorische Beurteilungen. Ebenso erhalten Sie Informationen über die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung zur Vermarktung der Öle.

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

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
100,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bertreiber von dezentralen Ölpresen,
Direktvermarkter: innen von Speiseöl,
Direktvermarkter:innen

Mitzubringen: Eigene Ölproben

Verfügbare Termine