
Sirupherstellung

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.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
80,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Einsteiger:innen in die professionelle Sirupproduktion, Obstbetriebe

Mitzubringen: Selbstgemachte Sirupe zum Verkosten mitnehmen

Verfügbare Termine