

Essigherstellung

Heimische Essige als Würz- und Genussmittel erfreuen sich zunehmender Kundenbeliebtheit.

Essig bietet Möglichkeiten eines weiteren Standbeines für obstverarbeitende Betriebe und erweitern die betriebliche Produktpalette.

Professionelle Essigproduktion bedarf jedoch der richtigen Geräteausstattung, Fachwissen über Produktionsverfahren und der richtigen „Zutaten“.

In diesem Seminar geht es um praxismgerechte Verfahren, Anforderungen an die Ausgangsprodukte, Behandlung der Essigsäurebakterien, Gärführung und abfüllen von stabilen Essigen. Sensorische Beurteilung von Essigen und Informationen zur richtigen Kennzeichnung runden das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung 75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Obstverarbeiter die in die Essigproduktion einsteigen wollen
Mitzubringen:	eigene Essigproben mitnehmen

Verfügbare Termine