

---

## Leguminosenverarbeitung

Leguminosen und Leguminosenprodukte gewinnen in unserer Ernährung zunehmend an Bedeutung. Für die Direktvermarktung bietet sich hier ein neuer, zukunftsorientierter Betriebszweig, der die heimische Herkunft dieser Produkte fördert und zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit beiträgt. In diesem Kurs erlernen Sie die Verarbeitung von Hülsenfrüchten zu verschiedenen Produkten wie Tofu oder Tempeh. Während der Wartezeiten bei der Herstellung der Produkte wird theoretisches Wissen zu den Themen Sortenwahl, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelkennzeichnung vermittelt.

Änderungen vorbehalten.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	150,00 € 75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen

### Verfügbare Termine