

---

## Verarbeitung und Haltbarmachung von Hülsenfrüchten in der Direktvermarktung

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen) in nasser Form (eingelegt, gesäuert, ...) zu verarbeiten, bedarf einer besonderen Aufmerksamkeit bei der Haltbarmachung. In diesem Praxisseminar werden Technologien zur physikalischen Konservierung besprochen und demonstriert sowie Tipps für geeignete Verpackungsmaterialien gegeben. Verschiedene Rezepturen zur Verarbeitung von Kichererbsen zu Hummus werden praktisch umgesetzt

Änderungen vorbehalten.

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 150,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

75,00 € Kursbeitrag gefördert

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen

### Verfügbare Termine