
Professionelle 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 praxisingerechte Verfahren, Anforderungen an die Ausgangsprodukte, Behandlung der Essigsäurebakterien, Gärführung und das Abfüllen von stabilen Essigen. Sensorische Beurteilung von Essigen und Informationen zur richtigen Kennzeichnung runden das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 250,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
90,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Obstverarbeiter die in die Essigproduktion
einsteigen wollen

Mitzubringen: eigene Essigproben mitnehmen

Verfügbare Termine