Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

Haltbare Gemüseprodukte sind eine wertvolle Erweiterung der Produktpalette und auch Ernteüberschüsse oder unförmiges Gemüse lassen sich zu schmackhaften Pprodukten verarbeiten. Den Teilnehmenden werden wissenswerte Grundlagen rund um das Thema Haltbarmachungsmethoden von Gemüse in Theorie und Praxis näher gebracht. Im Kurs werden verschiedene Produkte hergestellt und Besonderheiten der einzelnen Haltbarmachungsmethoden im Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Die richtige Kennzeichnung, Lagerung und Vermarktung vervollständigen den Kursinhalt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	216,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 85,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at