
Neue vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

Trendige, fleischlose Lebensmittel bieten Bio-Direktvermarkter:innen neue Möglichkeiten zur Erweiterung ihrer Produktpalette aus eigenen Rohstoffen. Der bekannte Koch Georg Friedl zeigt den Teilnehmenden verschiedene Konservierungsmethoden und die Grundlagen zur Herstellung von Convenienceprodukten im Glas. Sie bekommen neben wertvollen Tipps viele Rezepte und Produktideen zur Herstellung von veganen Spezialitäten wie Kimchi, Miso, Seitan, Hummus, eingemachten Salaten, Aufstrichen, Suppen etc.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
83,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Biologische Wirtschaftsweise

Zielgruppe: Biobetriebe, Direktvermarkter:innen,
Gemüsebaubetriebe, Interessenten mit Vorwissen

Mitzubringen: Schürze, Kopfbedeckung, Lebensmittelbehälter

Verfügbare Termine