

Neue vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

Hummus, Kimchi, Miso und Co.

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

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 83,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 165,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 8158