
Essigherstellung

Essig ist ein gefragtes und sympathisches Nischenprodukt in der bäuerlichen Obstverarbeitung. In diesem Seminar werden Sie über folgende Themen informiert:

- Wie stelle ich Essig her?
- Welche Verfahren gibt es, welches eignet sich für mich?
- Welche Geräte und Maschinen brauche ich?
- Wie müssen die Ausgangsprodukte, z.B. Obst, beschaffen sein?
- Welche Vorgaben gibt es aus dem Lebensmittelrecht? Wie kann ich diese Vorgaben erfüllen?
- Wo können Fehler passieren? Was sind das für Fehler? Wie kann ich sie vermeiden?
- Wie lässt sich Essig gewinnbringend vermarkten?
- Wie verkoste ich Essig?

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Essighersteller/-innen, alle interessierten Personen