Herstellung von Likören und Bittern

Fruchtliköre und Bitterliköre

Die Likörerzeugung hat sich in den letzten Jahren in der Direktvermarktung gut etabliert. Dieser Likörkurs richtet sich an jene, die in die Likörerzeugung etwas tiefer einsteigen wollen. Anhand von Verkostungsbeispielen werden wir mögliche Fehler im Likör erkennen lernen. Im Rahmen des Kurses werden wir auch einen Likör herstellen. Von der Beere über die Saftgewinnung bis hin zur Berechnung der Alkohol- und Zuckermengen werden wir mit den Teilnehmern vor Ort die Geheimnisse der Likörerzeugung erkunden.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at