
Sensorikkurs für Konsumenten

Hochprozentige Köstlichkeiten aus der Region unter fachkundiger Anleitung verkosten und die Welt der heimischen Früchte eintauchen.

Ing. Ulrich J. Zeni hat sich sein Wissen um die Sensorik bei Destillaten als Jurymitglied zahlreicher nationaler und internationaler Prämierungen perfektioniert. Sie werden bei diesem Seminar in die Grundlagen der Sensorik eingeführt. Gemeinsam werden wir die besten heimischen Destillate verkosten und besprechen. Es ist eine Reise durch die hervorragenden Brennereien von Vorarlberg.

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 105,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

Verfügbare Termine