
Fruchtaufstriche

Dieser Kurs richtet sich an jene, die in die Erzeugung von Fruchtaufstrichen und Marmeladen tiefer einsteigen wollen. Die Wahl der richtigen Geliermittel ist für die richtige Konsistenz besonders wichtig. Im Rahmen des Kurses wird sowohl die Herstellung von Marmeladen als auch Fruchtaufstriche besprochen und detailliert erklärt. Im Kurs wird auch darauf eingegangen, welche Besonderheiten Biobetriebe beachten müssen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € Kursgebühr gefördert LE14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung

Verfügbare Termine