

Einmachtechniken für Direktvermarkter:innen

Dieser Kurs vermittelt grundlegende Techniken des Einmachens und des Haltbarmachens von Gemüse, speziell für Direktvermarkter:innen. Sie lernen, wie Sie verschiedene Pesti, Salze, Chutneys, Senfarten und Gemüsepasten herstellen und haltbar machen. Perfekt, um Ihre Produkte zu veredeln und Ihre Kunden zu begeistern.

Inhalte

VORMITTAG

- 2 x Pesto
- Gemüsepaste

Gemeinsames Mittagessen: selbstgemachte Nudeln mit Salat, Pesto und Gemüsepaste

NACHMITTAG

- 2 x Salze
 - 2 x Chutney
 - 2 x Senf
-

Information

| | |
|---------------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 120,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 200,00 € Kursgebühr Land Vorarlberg |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung |

Verfügbare Termine

17.05.2025 09:00, Lochau

| | |
|--------------|--|
| Ort | Lochau |
| Beginn | 17.05.2025 09:00 |
| Ende | 17.05.2025 17:00 |
| Örtlichkeit | Pfändergold, Seilerstraße 5, 6911 Lochau |
| Information | LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at |
| Kursnummer | 8-0004718 |
| Trainer:in | Claudia Kepp |
| Veranstalter | LFI Vorarlberg |