

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

Verfügbare Termine

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 120,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

200,00 € Kursgebühr

Land Vorarlberg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung