Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen

Grundlagen der Likörherstellung mit dem Ausgangsprodukt Saft aus heimischen Früchten und Obstbrand aus der Abfindungsbrennerei; Herstellungsempfehlungen, rechtliche Rahmenbedingungen, Kennzeichnung, Lebensmittelkodex, Brennrecht, Verkostung typischer Fruchtsaftliöre.

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Teilnehmerbeitrag

Verfügbare Termine

23.05.2024 09:00, St. Andrä

Ort	St. Andrä
Beginn	23.05.2024 09:00
Ende	23.05.2024 16:00
Örtlichkeit	Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten, Schulstraße 9, 9433 St. Andrä
Kursnummer	2-0025916
Trainer:in	Ing. Siegfried Quendler
Veranstalter	Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten LK Kärnten

© 2024 - lfi.at