

---

## 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 Fruchtsaftliköre.

---

### Information

**Kursdauer:** 0 Einheiten

**Kursbeitrag:** 60,00 € Teilnehmerbeitrag

### Verfügbare Termine