
Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

Haltbare Gemüseprodukte sind eine wertvolle Erweiterung der Produktpalette von DirektvermarkterInnen und welche, die es noch werden möchten. Ernteüberschüsse oder unförmiges Gemüse können durch richtige Verarbeitungsmethoden zu köstlichen Produkten veredelt werden.

An diesem Tag werden verschiedene Gemüseerzeugnisse hergestellt sowie Methoden der Haltbarmachung und deren Besonderheiten in Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Grundlagen der richtigen Lagerung und Kennzeichnung runden den Kursinhalt ab.

Selbst erzeugte Produkte können gerne zur Verkostung mitgebracht werden.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 95,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
190,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
65,00 €
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Direktvermarkter, Gärtner

Verfügbare Termine