

Webinar: Lebensmittelkennzeichnung von Öl, Pesto, Essig sowie Sauergemüse

In diesem Modul beschäftigen wir uns mit der richtigen Kennzeichnung von Öl, Pesto, Essig sowie Sauergemüse, um bestehende Etiketten auf ihre Richtigkeit bewerten zu können und m schwerwiegenden Fehlern bei der Etikettierung von Bio-Produkten vorzubeugen.

Verfügbare Termine

| Information | |
|--------------|--|
| Kursdauer: | 2,4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 25,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert |
| | 75,00 € Teilnehmerbeitrag |
| | Teilnehmerbeitrag ISP |
| | Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der |
| | Ländlichen Entwicklung im Rahmen des |
| | GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027 |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, |
| | Biologische Wirtschaftsweise |
| Anrechnung: | 2 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung |

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.11.2025