
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

Fachbereich: , Pflanzenbau

Verfügbare Termine