# Herstellung von Likör und Sirup für die Direktvermarktung

- Professionelle Herstellung von Likör und Sirup
- Rechtliche Grundlagen
- Steuer
- Kennzeichnung
- Auswahl der Rohprodukte
- Herstellungsprozesse
- Kriterien für Qualitätslikör
- Sensorische Grundlagen
- Verkostung

eine Anmeldung im BR Oberwart bis Donnerstag, 16. Mai 2024 ist erforderlich!

Tel.: 03352/32308 E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

© 2025 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 40,00 € Kursgebühr nicht gefördert |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | alle DirektvermarkterInnen, welche Likör und Sirupe erzeugen oder planen diese in Zukunft zu produzieren |
| **Mitzubringen:** | Eigene Produkte zur sensorischen Bewertung mitbringen. |

## Verfügbare Termine