Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Gefriertrocknen von Obst & Beeren

Die Gefriertrocknung ermöglicht die schonende Konservierung von Obst und Beeren bei hoher Produktqualität. Im Kurs werden die Grundlagen dieser Veredelungsmethode, der Einsatz eines Gefriertrockners sowie die Herstellung gefriergetrockneter Produkte vorgestellt. Ergänzend werden Hygieneanforderungen, Verpackung, Etikettierung, rechtliche Rahmenbedingungen und Vermarktungsmöglichkeiten behandelt. Eine Verkostung und ausreichend Zeit für Fragen runden das Programm ab.

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	107,00 € Kursgebühr 42,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung

Verfügbare Termine

31.03.2027 09:00, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	31.03.2027 09:00
Ende	31.03.2027 13:00
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013584
Trainer:in	Ing. Rosemarie Rotschopf
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at