

# Hefe & Fermentation:



## im Baking Center™ Rheinfelden

Dieser Anlass ist an Berufsfachleute gerichtet.

Wir tauchen ein in die Fermentation: Es wird ein Überblick über die verschiedenen Hefesorten gegeben und aufgezeigt, in welcher Anwendung sie die beste Performance haben.

Weiter besprechen wir, wie die Hefe in verschiedenen Triebführungsarten arbeitet und welche Einflussfaktoren es gibt, um die Fermentation zu beeinflussen.

Der Anlass soll für regen Austausch unter den Teilnehmern genutzt werden – hier kann auch auf persönliche Bedürfnisse eingegangen werden.

Dieser Anlass ist für unsere Kunden kostenlos, die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

**Am Dienstag, 28.05.2024**  
**Zeit: 10:00 – 13:30 Uhr**

Anmeldung bis 20.05.2024 an:  
[info.klipfel.ch@lesaffre.com](mailto:info.klipfel.ch@lesaffre.com) / Tel. +41 61 836 88 88

### ANMELDUNG

Firma: \_\_\_\_\_

Name Teilnehmer: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

