

# Aroma & Brotfrische:

Wie man zuverlässig mit Vor- und Sauerteigen den Genusswert von Backwaren erhöht



## im Baking Center™ Rheinfelden

Dieser Anlass ist an Berufsfachleute gerichtet.

Neben der Vermittlung von Möglichkeiten, wie einfach und zuverlässig das Brotaroma charakteristisch verbessert werden kann, werden auch Möglichkeiten aufgezeigt, wie am Verkaufspunkt mehr Frische und Flexibilität erreicht wird. Weiter werden spannende Produktideen gezeigt und wie die einfache Integration von Vor- und Sauerteig in den Betriebsalltag ohne zusätzliche Investitionen in die Infrastruktur gelingt.

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!



Bitte Datum ankreuzen

- Dienstag, 19.03.2025
- Mittwoch, 14.05.2025
- Donnerstag, 04.09.2025

Zeit: 10:00 – 13:30 Uhr

Anmeldung bis spätestens 10 Tage vor Kurs an:  
info.klipfel.ch@lesaffre.com / Tel. +41 61 836 88 88

ANMELDUNG

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

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

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

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

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