



Ihr Kompetenzzentrum
für Fermentationsprodukte
der Backbranche

SAUERTEIG WORKSHOP

im Baking Center™ - Klipfel Hefe AG in Rheinfelden



LIVENDO®

Das Thema Sauerteig in Theorie und Praxis

Wir zeigen Ihnen neue Wege und geben Ihnen Tipps sowie allerlei Wissenswertes über das spannende Thema Sauerteig. Dies in Theorie und Praxis.

Wir beantworten Ihnen alle Fragen zu diesem Thema und freuen uns auf gute Fachdiskussionen.

DER NUTZEN

Neue Anwendungsmöglichkeiten und Brotideen, um Ihren Kunden Mehrwert zu bieten.

DIE PRODUKTE UND THEMEN

Die sichere Sauerteigführung, mildes Pain au Levain, Roggenmischbrot, Panettone mit Starterkulturen, Französische Croissants, Aromahefe, verschiedene Vorteigmöglichkeiten für tolles Aroma.

Der Anlass findet in kleinere Gruppe unter Einhaltung der Hygienerichtlinien statt.

Donnerstag, 19.08.2021

Zeit: 8.30h bis 14.00h

Anmeldung bis 13.08.2021

info.klipfel.ch@lesaffre.com / 061 836 88 88

ANMELDUNG

Firma _____

Name Teilnehmer _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-mail _____

