

# **BAKING**<sup>TM</sup> **CENTER**

---

## **KLIPFEL HEFE AG**

Um bei Broten und feinen Backwaren eine spezielle Aromenote zu erzeugen, ohne dabei das Produkt anzusäuern, wurde eine neue Trockenhefe spezifisch für lange Triebführungen entwickelt:

# **AROMAHEFE FLAVORY AF1**

entwickelt fruchtige Aromen, die an Kirsche erinnern. Dazu kommen alkoholische, amarettoartige Noten und der Geruch nach Mandeln.

Am Donnerstag, 15.11.18 und am Montag, 26.11.18 finden in unserem Baking Center<sup>TM</sup> in Rheinfelden spezifische Anwendungsworkshops dazu statt. Für die Einschreibung, anwendungstechnische Fragen oder eine Bemusterung stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

### **Klipfel Hefe AG**

Philipp Maier

Leiter Baking Center<sup>TM</sup>

Tel. 061 836 88 68

Mail: [p.maier@lesaffre.com](mailto:p.maier@lesaffre.com)