



Ihr Kompetenzzentrum
für Fermentationsprodukte
der Backbranche

www.kliffel.ch



FLÜSSIG, PRAKTISCH, KOMPAKT

Kastalia 1:1, Qualität in konzentrierter Form.

Von Ihren Gewohnheiten
brauchen Sie sich nicht
zu verabschieden.

Mit der innovativen
Flüssighefe Kastalia 1:1
ist die Dosierung
exakt die gleiche wie
bei gepresster Hefe.

GLEICHE
DOSIERUNG



1kg Presshefe =
1kg Flüssighefe



Neues Baking Center™ für Fermentationsprodukte

Im neuen Baking Center™ können gemeinsam mit den Kunden Produkt- und Prozessentwicklungen durchgeführt werden, um Herstellungsprozesse zu verbessern, zu vereinfachen oder um neue Produkte herstellen zu können.

Der gemeinsame Entwicklungsansatz öffnet so das Feld für neue Verfahren, neue Formulierungen, neue Hefen oder Sauerteige. Im professionellen Austausch kann optimal auf die Bedürfnisse der Kunden eingegangen werden – zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

