



# Lievito madre per la quotidianità - Sapore e freschezza del pane



Il seminario si svolgerà presso il Laboratorio del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio.

Questo evento è rivolto ai panificatori professionisti e sarà condotto da Christophe Carlo, Lesaffre Italia e Philipp Maier, Klipfel Hefe AG.



Non solo le possibilità di migliorare l'aroma del pane in modo semplice e affidabile, ma anche le possibilità di ottenere prodotti di qualità che mantengono la loro freschezza. E tutto questo riducendo le perdite e i rendimenti. Inoltre, con questo concetto, può produrre un numero minore di lotti ma più grandi e riattivarli man mano. Questo permette di organizzare i programmi di produzione in modo flessibile durante la giornata.

L'evento offrirà l'opportunità di uno scambio vivace tra i partecipanti, che affronterà anche le vostre esigenze personali.

Questo evento è offerto da Klipfel Hefe AG, non è prevista alcuna quota di iscrizione. Il numero di partecipanti è limitato. Attendiamo con ansia la vostra partecipazione!

**Mercoledì 07 maggio 2025**

**Orario: 10:00 - 14:00**

Iscrizione fino al 25.04.2025 al seguente indirizzo:  
info.klipfel.ch@lesaffre.com / Tel. +41 61 836 88 88

Il seminario si svolgerà presso il Laboratorio del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio.

Azienda: \_\_\_\_\_

Nome dei partecipanti: \_\_\_\_\_

Codice postale / Città: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

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



**SMPPC 100**  
dal 1917 Maestri di bontà.

SEIT 1886  
**KLIPFEL**  
HEFE . LEVURE . LIEVITO