



## Erfolg mit Wissen um Vorteig

### Gut verquollen – gut verkauft!

Brühstücke oder Quellstücke liefern die Basis für eine gute Brotqualität – nicht nur bei Schrot- und Vollkornbroten, sondern bei allen Körnerbroten. Mit dieser Technik, Wasser schnittfest zu machen, beeinflussen die Betriebe Frischhaltung und Saftigkeit deutlich. Wandeln Sie Wasser zu Geld!

### Programm

- Quellen und brühen – wo liegen die Unterschiede? Welche Technik bringt wo Vorteile?
- Praktische Herstellung und Rezepturen von Vollkornbroten  
Honigvollkornbrot, Aromavollkornbrot, Biker-Brot
- Praktische Herstellung und Rezepturen von Körnerbroten über die Gärsteuerung  
Mit zwei Körnermischungen zu einem umfangreichen Brotsortiment
- Gebäckbeurteilung und Verkostung.



**Teilnehmer:** Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter

**Referent:** Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

**Termine:** 17.02.2005  
20.04.2005

Je Teilnehmer 250,- € (zzgl. gesetzl. USt.) inklusive Rezepturen, Getränke und Imbiss und natürlich mit einer ausführlichen Dokumentation auf CD-ROM.

**Tagesseminar: 10.00 - 16.00 Uhr**

**IsernHäger GmbH & Co. KG**

Löhner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: **0800 VORTEIG** (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: [www.vorteig.com](http://www.vorteig.com)

[info@isernhaeger.de](mailto:info@isernhaeger.de)

**ISERNHÄGER**  
Die Backkultur®

