



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

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®

