



Exklusive Einladung



Sauerteig Expertentag Mehr Geschmack mit Sauerteig

Mittwoch, 19.3. von 8:30 bis 15:30 Uhr oder
Donnerstag, 20.3. von 8:30 bis 15:30 Uhr

**Erleben Sie Karl De Smedt, den Sauerteig-Experten der
weltweit einzigen Sauerteig-Bibliothek, live in Wels!**

Profitieren Sie von Puratos' langjähriger Forschung und globaler Expertise in natürlicher Fermentation. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie innovative Ideen zur Differenzierung bei Geschmack, Textur und Teigveredelung mit Sauerteigen. Tauchen Sie beim gemeinsamen Erlebnis-Menü ein in die faszinierende Welt der Fermentation. Seien Sie dabei und gestalten Sie die Zukunft des Geschmacks mit uns!

Ihr Team von **Puratos Austria**

**Wählen Sie Ihren Termin und
melden Sie sich gleich an:**

Mittwoch, 19.3., 8:30 bis 15:30 Uhr

Donnerstag, 20.3., 8:30 bis 15:30 Uhr

Wo: Innovationcenter Puratos Austria GmbH

Maria-Theresia-Straße 41, 4600 Wels



www.puratos.at



Der Sauerteig-Bibliothekar, Karl De Smedt, leitet unser Sauerteig-Institut mit einer unvergleichlichen Leidenschaft für Sauerteig. Es gibt niemanden auf der Welt, der so viele Sauerteige aus der ganzen Welt gesehen, verkostet, getestet und verglichen hat.



puratos
Food Innovation for Good

Sauerteig-Expertentag

Programmübersicht

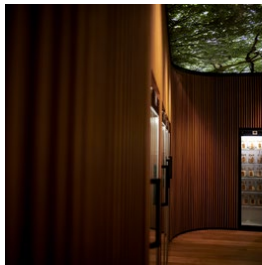
1



Die Geschichte des Sauerteigs

Tauchen Sie mit uns ein in die faszinierende Geschichte der Sauerteig- und Brot-Herstellung. Wussten Sie, dass erste Beweise für das Backen mit Sauerteig bereits 5.000 Jahre alt sind? Wenn das neu für Sie ist, machen Sie sich keine Sorgen – Karl De Smedt wird Ihnen alle Details verraten!

2



Die Sauerteig-Bibliothek

Sie haben die einmalige Gelegenheit Einblicke in die weltweit einzige Sauerteig-Bibliothek zu erhalten und das direkt vom Sauerteig-Bibliothekar Karl De Smedt. Er wird Ihnen die beeindruckendsten Geschichten über die interessantesten Sauerteige erzählen, die er in den letzten zehn Jahren entdeckt hat.

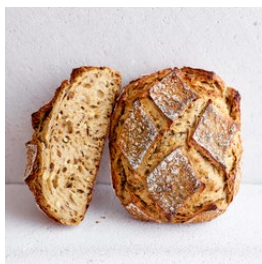
3



Sensorik Schulung mit Verkostung

Haben Sie jemals etwas probiert, bei dem Sie nicht einordnen konnten, woran es Sie erinnert? In diesem Teil lernen Sie, wie Sie verschiedene Gerüche und Geschmacksrichtungen sicher erkennen und beschreiben können.

4



Darmgesundheit verbessern mit Sauerteig

In dieser Einführung untersuchen wir, inwieweit Sauerteigbrot eine Wohltat für Ihrem Darm ist und wir werden darüber sprechen, wie man die gesundheitlichen Vorteile von Sauerteig effektiv kommuniziert.

5



Aktuelle Konsumenten-Trends

Was sind die Konsumententrends von morgen? Jan Willem Groen, Produkt- und Innovations-Manager für Sauerteige, hat die neuesten Ergebnisse der Taste Tomorrow Verbrauchertrends in Österreich zu Brot und Sauerteig für Sie vorbereitet. Lassen Sie sich inspirieren!