



Bageseminar målrettet jeres behov og ønsker

Cerealia Foodservice tilbyder bageseminar, der tager udgangspunkt i de ønsker, som I har til at bage gode og solide brød af en høj kvalitet.

Herunder er en inspirationsliste over emner, som et bageseminar i vores udviklingskøkken i Odense kan indeholde:

- Præsentation af forskellige typer mel og madkorn.
- Vi arbejder med forskellige deje og får indblik i dejtemperatur, æltetider og doseringsmængder.
- Rugbrødsdej - mange muligheder for personligt brød og boller.
- Madbrød - tilsmagning, variation af udseende.
- Fuldkornsmel - hvordan arbejder man optimalt med disse produkter samt tilpasning af eksisterende opskrifter.
- Langtidsliggende deje og rustikke brødtyper.
- Hvordan indarbejdes brødbagning i jeres hverdag?

Betingelser

I samler 4- 6 køkkener, minimum 12 deltager, så stiller vi med bagekompetence og produkter til bagning. Vi udarbejder et fælles oplæg, som dækker jeres behov. Bageseminaret vil typisk varer 3- 4 timer.

Hør mere om bageseminaret ved at kontakte:

Mette Boye tlf. 29 105 105 eller E-mail: mette.boyel@lantmannen.com

