

EINLADUNG



E[XP]ERTENTAGE

Fermentation trifft Innovation



MIWE

RHEON



BAKING WITH LESAFFRE

Ihre Garantie, dass Sie die leistungsstarken Produkte, die Sie brauchen, gemeinsam mit der Unterstützung unserer Experten erhalten, um Ihr Geschäft zuversichtlich in die Zukunft zu führen.

FERMENTATION TRIFFT INNOVATION

Wir bündeln unser gesamtes Know-how und unsere Erfahrung im Bereich Hefe, Sauerteige, Backmittel und Backmischungen.

In spannenden Live-Vorführungen präsentieren wir unsere leistungsstarken Produkte & Innovationen. Profitieren Sie von interessanten Fachgesprächen und der Unterstützung unserer Experten, um ihr Geschäft sicher in die Zukunft zu führen.

Gemeinsam mit Ihnen gehen wir auf Verbrauchertrends ein und unterstützen Sie dabei, auf die täglichen Bedürfnisse zu reagieren.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen !



MIWE

RHEON





+++ B[RE]AKING NEWS +++

PROGRAMM 24. & 25.03.2025

09⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr

HEFE IST NICHT GLEICH HEFE

Fermentation in höchster Perfektion –
von flüssig bis fest

DAHOAM IST DAHOAM

Wo Hoamat! draufsteht ist Österreich drin

Die Produktlinie mit ausgewählten
Zutaten aus Österreich

SAUER MACHT GLÜCKLICH

Von der Tradition zur Innovation
Natursauerteige & Sauerteig - Starter

DIE GLORREICHEN 7 & WEITERE STARS

Innovative Lösungen am Backmittel-
sektor, um Ihnen das Backen zu erleichtern



REGISTRIERUNG

Bitte registrieren Sie sich bis **07.03.2025**

Online unter:
lesaffre.at/expertentage

Achtung! Begrenzte Teilnehmerzahl!

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen
Fachberater oder senden eine E-Mail an expertentage.at@lesaffre.com

Mittels QR - Code:



MIWE

RHEON



MIWE

RHEON

VERANSTALTUNGORT

LESAFFRE INDUSTRIAL BAKING CENTER

Industriezentrum NÖ-Süd
Straße 7, Objekt 58C
A-2355 Wr. Neudorf

GPS: 48.067880, 16.333692



KONTAKT

LESAFFRE AUSTRIA AG
Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 7, Objekt 58B
A-2355 Wr. Neudorf