



Einladung

Die Rolle der Salzreduktion in Backwaren: Innovationen und Perspektiven für Bäckereien

Sehr geehrte MitgliederInnen der Vereinigung der Backbranche liebe Gäste der VDB, die Reduktion des Salzgehalts in Backwaren ist längst zu einem bedeutenden Thema in der Backindustrie geworden. Als Bäckerinnen und Bäcker spielen Sie eine entscheidende Rolle bei der Herstellung gesunder und schmackhafter Backwaren, und daher möchten wir Sie zu unserem bevorstehenden **Webinar** einladen, das sich diesem wichtigen Thema widmet.

Datum und Uhrzeit: 25.09. um 15:00 Uhr

Im Mittelpunkt unserer Präsentation steht das Unternehmen Posidonia, das eine bahnbrechende Methode entwickelt hat, um den Salzgehalt in Backwaren nachhaltig zu reduzieren. Durch den Einsatz von Salz aus den Salinen von Formentera bietet Posidonia eine Lösung, die nicht nur eine 25%ige Reduktion des Natriumgehalts im Brot ermöglicht, sondern auch den Geschmack unverfälscht erhält.

In diesem Webinar werden wir speziell auf die Bedürfnisse von Bäckereien eingehen und diskutieren, wie Sie die Salzreduktion in Ihren Produkten umsetzen können, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Wir werden Einblicke in die Herstellung, die Anwendung und die Vorteile dieser neuen Salzalternative geben und Ihnen praktische Tipps für die Integration in Ihren Backprozess geben.

Zudem haben Sie die Möglichkeit, eine Kostprobe des Posidonia-Salzes zu erhalten und es in Ihrer eigenen Backpraxis zu testen. Ferner erhalten sie zusätzlich ein Brotmuster welches erfolgreich von der **Bäckerei Von Allwörden** ausschließlich mit Salz von Posidonia hergestellt ist.

Anmeldung: Der Zugang zum Webinar erfolgt über Gotoo Meeting.
Bitte melden Sie sich bis zum **16.09.2024** mit dem anhängendem Formular an.

Um **Kostprobe und Brotmuster zu erhalten**, bitten wir Sie, uns Ihre Adresse bis zum **30.08.2024** zu übermitteln, damit wir Ihnen rechtzeitig alles zur Verfügung stellen können.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und einen interessanten Austausch über die Zukunft des Backens mit reduziertem Salzgehalt, speziell für Bäckereien

Teilnahmegebühr: 25 € Mitglied / 40 € Nichtmitglieder >>
Überweisung nach Bestätigung und Rechnungserhalt. Nach dem Zahlungseingang erhalten Sie den erforderlichen Zugangscode für das Webinar zugesendet.

Ansprechspartner : Hans Schnorrenberg: hg-schnorri@iesy.net

Mit freundlichen Grüßen