



Vás srdečně zve na seminář

# **Pšeničné omládky a novinka Startér CL**

**Kdy: 4.10.2023, Kde: Pekařské školicí centrum firmy Pfahnl Backmittel spol. s r.o., Litomyšl**

**Začátek semináře v 11.00 hodin**

## **Program:**

- Srovnání produktů STANDARD + produktů s omládkem + produktů s omládkem s přidáním Startéru CL
- Vlastnosti pšeničného omládku se Startérem CL ve srovnání s klasickým omládkem
- Možnost výroby omládku na malých, středních i velkých pekárnách
- Prodloužené zrání pekařských výrobků
- Kalkulace jednotlivých pekařských produktů
- Produkty – bageta, housky pletené, Kaiserky, Chléb 80/ pšenice/20 žito, Cuvée
- Waffel Crust, croissanty
- Pozvání na veletrh IBA 2023 v Mnichově



**Závazný termín pro přihlášení na seminář je nejpozději do 22.9.2023.**



**Kontakt pro přihlášky: Mgr. Kristýna Brychtová, tel. 461 611 189, e-mail:  
[kristyna.brychtova@pfahnl.cz](mailto:kristyna.brychtova@pfahnl.cz)**