



BROT ERLEBNISTAG

Erleben Sie die Welt des Brotes im WP Kemper Backzentrum.



Perfekte Mischung.

Fein abgestimmt für feinsten Roggengeschmack.

Lernen Sie...

- wie Sie Zeitbedarf & Wassereinsatz in der Brot-Teigknetung verringern
- wie Sie durch gesteigerte Brotqualität neue Brotkunden gewinnen können
- wie Sie Ihre Prozesse optimieren können
(bringen Sie Eindrücke Ihrer Brotproduktion mit)

1-TÄGIGER
WORKSHOP

25.04.12

Maximale Teilnehmerzahl:
25 Personen

Anlagen:

- Teigteiler „V100“
- Teigteiler „Imperator“
- Rund- und Langwirker „Superba Compact“
- patentiertes Brot-Knetwerkzeug

Produkte:

- Brote mit hohem Roggenanteil