

Individuelles Geschmacksprofil und bemerkenswerte Frischhaltung

zeigen die Experten für den Teig vor dem Teig, die Vorteigexperten von Isernhäger in Halle B5 212/313.

Nicht nur verschiedene **Roggensauerteiganlagen** (ein- bis mehrstufig) sondern auch **Weizenvorteiganlagen** stehen zum Anfassen und Diskutieren auf dem Stand in der ICC-Halle.

Messeneuheit ist eine **Brühanlage** (AromaStück®) für Mittel- und Großbetriebe, die die Kombinationsmöglichkeiten von Geschmacksbildungs- und Quellprozessen voll ausreizt und den Bäckerunternehmern wirtschaftliche und aromatische Vorteile bringt.

Unterschiedliche **Starterkulturen** (StartGut®) – auch in BIO-Qualität - für Weizen und Roggen, aber auch für das AromaStück® komplettieren das Vorteigangebot für den Fachmann, der für seine Kunden das Besondere, das Unverwechselbare sucht.

In der **Backstube**, die gemeinsam mit Heuft, KOMA, Rheon und Slow Baking betrieben wird, zeigen u.a. die Isernhäger Fachleute wie Backwaren für den zukünftigen Gourmettempel des Bäckers schmecken können.

Isernhagen, den 11.8.2006

Verantwortlich: Fridjof Olms (olms@isernhaeger.de)