



Spannende Impulsvorträge erwarten Sie!

Als diesjähriges Messehighlight bieten wir Ihnen neben weitreichenden Informationen zu unseren verarbeitungssicheren Bio-Mehlen und dem umfangreichen Produktsortiment spannende **Impulsvorträge**. Bäckermeister und Brot-Sommelier Christoph Heger teilt mit Ihnen sein Fachwissen zu verschiedenen Inhalten, unter anderem zu **Bio-Ruchmehlen** und deren optimale Verarbeitung. Weitere Themen sind: Backen mit **Lichtkornroggen** sowie **Vorteilführung** und deren Vorteile für Stabilität, Frischhaltung und Geschmack.

Die Impulsvorträge finden direkt am Messestand der Meyermühle in **Halle 8, Stand Nr. 8C41** statt:

Samstag 22.10.2022

10:30 Uhr Bio Ruchmehle
11:30 Uhr Backen mit Lichtkornroggen
14:00 Uhr Vorstufenvergleich
16:00 Uhr Backen mit Lichtkornroggen

Sonntag, 23.10.2022

9:30 Uhr Bio Ruchmehle
11:30 Uhr Backen mit Lichtkornroggen
14:30 Uhr Vorstufenvergleich
16:00 Uhr Backen mit Lichtkornroggen

Montag, 24.10.2022

9:45 Uhr Bio Ruchmehle
11:00 Uhr Backen mit Lichtkornroggen
13:30 Uhr Vorstufenvergleich
15:00 Uhr Backen mit Lichtkornroggen

Dienstag, 25.10.2022

10:00 Uhr Bio Ruchmehle
11:30 Backen mit Lichtkornroggen
13:00 Vorstufenvergleich
14:00 Uhr Backen mit Lichtkornroggen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Ihre Meyermühle