



Uitnodiging studiedag

Clean Label Oplossingen voor Bakkerijsector: Brood en Fijne Bakwaren

29 september 2011, Ter Groene Poorte, Brugge

Doel studiedag

Brenntag nodigt u graag uit voor een studiedag op het gebied van ingrediënten voor bakkerij en fijne bakwaren.

Wij richten ons op de **trends** van:

- ✓ clean label
- ✓ allergeenvrij
- ✓ natuurlijk

Proefsessies

Naast de presentaties waarin de theoretische achtergronden van de ingrediënten aan bod komen, wordt ook uitgebreid aandacht aan de praktijk besteed (proefsessies van eindproducten).

Datum en Locatie

Donderdag, 29 september 2011

Ter Groene Poorte
Bakkerij- en slagerschool
Spoorweglaan 12
8200 Brugge
(routebeschrijving in bijlage)

Taal tijdens studiedag is Engels of Nederlands.

Brenntag biedt u deze studiedag kosteloos aan.

Programma

- 08.30 h Ontvangst en registratie
- 09.00 h Introductie Brenntag
- 09.15 h 'Hitte behandelde bloem: functionele bloem en granen voor broodtoepassingen'
(*Aromatic* - dhr. Christer Johansson)
- 10.00 h 'Glutenvrij brood door toevoeging Methocel'
(*Dow Wolff Cellulosics* - mevr. Linda Bellekom-Allen)
- 10.45 h 'Panamore: 'De natuurlijke keuze voor het betere brood'
(*DSM Food Specialties* – dhr. Kees Veeke)
- 11.30 h Proefsessie 1: Praktische voorbeelden/testen
- 12.15 h Lunch
- 13.15 h 'Colco Mono: een gunstig te declareren cake emulgator'
(*Aromatic* – mevr. Pia Fäldt)
- 14.00 h 'Toepassing van clean label ingrediënten in bakkerij producten'
(*Purac* – mevr. Simone Bouwman)
- 14.40 h 'Innovatieve oplossingen voor fijne bakwaren'
(*DSM Food Specialties* – mevr. Cécilia Valdivia)
- 15.30 h Proefsessie 2: Praktische voorbeelden/testen
- 16.00 h 'Natuurlijke vanilles, verwerking van vanillestok tot extract'
(*Brenntag Specialties* – dhr. Stefan Dobbelaere)
- 17.00 h Conclusie/Drink

Aromatic


dowwolff
CELLULOSICS.
DOW

BRENNTAG
SPECIALTIES

NIELSEN · MASSEY VANILLAS
Vanilla Specialists


DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.


PURAC
pure by nature

We kijken er naar uit u op onze studiedag te verwelkomen!

Inschrijving kan tot 16/09/2011:

per e-mail bart.vandenberghe@brenntag.be of per fax + 32 56 77 57 11