



sono liete di invitarvi all'evento:

IL LIEVITO



Il vero protagonista della fermentazione

Sfatiamo un mito: **il lievito madre non è sempre migliore.**
Per i prodotti da forno, il lievito tradizionale offre ottimi risultati e una lunga conservazione.

LUNEDÌ  **24 MARZO**

DALLE 9:30 ALLE 16:00

LOCATION

Baking Center™ Lesaffre Italia

Piazzale Zuccherificio San Quirico 2
43018, Sissa Trecasali - Parma



Inquadra il QR code
e raggiungici

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

09:30 - 10:00	Welcome coffee
10:00 - 13:00	Presentazione
13:00 - 14:30	Pranzo
14:30 - 15:30	Visita dello stabilimento produttivo
15:30 - 16:00	Domande e saluti finali

Scopri L'hirondelle 1895



Scarica la nuova app **Lesaffre&Me**

