

# reinheitsgeb(r)ot<sup>®</sup> ...

Backen nach dem Reinheitsgebot!

Backseminare für eine Brotherstellung  
ohne Einsatz von Convenience - Produkten!





Der Seminarleiter

**Name:** Georg Lesina Debiasi

**Wohnhaft in:** Südtirol / Italien

**Ausbildung:** Bäcker und  
Lebensmitteltechniker

**Tätigkeit:** 2012 Gründung des  
Unternehmens **backkultur®**  
zur Beratung von Klein –  
Mittel – und Großbäckereien

Durch meine Erfahrung als Handwerksbäcker und Backtechniker zeige ich in den Backseminaren, wie sich die natürliche Herstellung von Backwaren in bester Qualität, mit höchster Effizienz, vereinbaren lassen.

Informationen zu den Backseminar-Themen und Terminen finden Sie auf meiner Webseite unter [www.reinheitsgebrot.com](http://www.reinheitsgebrot.com)

Auf Ihren Kontakt freue ich mich sehr,  
beste Bäckergrüße  
Georg Lesina Debiasi

#### **BÄCKEREIBERATUNG**

Produktentwicklung

Rezeptservice

Verfahrenstechnik



#### **Georg Lesina Debiasi**

Bäcker und Lebensmitteltechniker

Hauptstraße 5

I-39020 Kastelbell/Tschars

Tel. 0039 338 2328967

[info@backkultur.it](mailto:info@backkultur.it)

[www.backkultur.it](http://www.backkultur.it)

[www.reinheitsgebrot.com](http://www.reinheitsgebrot.com)

Backseminar zum Thema:

## Mühlomat ...Vollkorn kann sooo viel mehr!



### Diese Leistungen biete ich Ihnen in diesem Backseminar:

Holen Sie sich neue Ideen und Ansätze zur Herstellung von Vollkornprodukten!

Zusammen stellen wir verschiedenste Produkte aus Vollkornmahlerzeugnissen her:

- Rustikale Vollkornbrote aus Roggen, Dinkel, Emmer und Einkorn.
- Glutenfreie Vollkornprodukte aus Buchweizen und Mais.
- Vollkornsüßspeisen in allen Varianten für die Feinbäckerei und Konditorei.

Zudem werden wir die Bedienung und den vorteilhaften Umgang mit der Getreidemühle „Mühlomat“ kennenlernen.

Der Mühlomat ermöglicht uns Vollkornprodukte mit neuen Perspektiven!

## **Wer nimmt an diesem Backseminar teil?**

Alle Betriebsleiter, Backstubenleiter und Mitarbeiter mit Interesse an der einfachen Herstellung von besten Vollkorngebäcken, ohne Zusatz von Backmitteln.

## **Termine für die Backseminare:**

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>
17.01.2018	1.Deutsche Bäckerfachschule Olpe
18.04.2018	Bäckerfachschule Stuttgart

## **Anmeldung:**

Ich bitte Sie, sich an den jeweiligen Fachschulen anzumelden!