

Zusatzstoffe und Allergene - Was Sie darüber wissen sollten

Von Zusatzstoffen oder so genannten E-Nummern, in Gerichten wird häufig behauptet, sie würden Allergien verursachen.

Was stimmt wirklich? - Wir nehmen Convenience-Food-Produkte genauso unter die Lupe wie Halb- und Vollkonserven. Wir bringen Licht ins Dunkle der Tiefkühl- und Trockenprodukte.

Sie erfahren, welche Prozesse nach dem Haltbarmachen im Produkt vergehen und wozu die Zusatzstoffe eingesetzt werden. Unsere Fachpersonen zeigen Ihnen die Zusammenhänge und gleichzeitig auch die Unterschiede zwischen Allergien und Unverträglichkeiten auf.

- Referenten:** Das Forum Culinaire Team
wird unterstützt durch Barbara Pfiffner
- Datum:** Mittwoch, 07. April 2021 14.00 – ca. 17.00
- Kosten:** CHF 120.00
- Ort:** **Gewerblich-industrielle Berufsfachschule**
Berufsschulareal 1
8866 **Ziegelbrücke**
- Anmeldung:** Forum Culinaire, HACO AG,
Worbstrasse 262, 3073 Gümligen
031 950 11 50
forum@haco.ch
- Anmeldeschluss:** 06. April 2021
(Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt)

