



Rheon V4 Hausmesse in Zusammenarbeit mit Lesaffre Deutschland **Handwerkliche Qualität mit Automatisierung**

Donnerstag, 11. Februar 2025

10:00 **Beginn der Hausmesse**

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie
- Vorstellung der Firma Lesaffre Deutschland

11:00 **Vorführung der Rheon Maschinen mit Lesaffre Produktlösungen**

1. Twin Divider VX222

Mischbrot (verschiedene Variationen)
mit Freya (Aktiv lebender flüssiger BIO-Sauerteigstarter)

2. Twin Divider VX222

Genetztes Dinkelbrot
mit Crème de Levain Dinkel & Zavarka Dinkel Urkorn

3. KN551 mit Absetzvorrichtung

Hefesüßteig mit Mohnfüllung
mit Soft´n fresh Hefeteig 2 %, Hartweizensauerteig Levain Blé dur & Graumohnfüllung

4. Twin Divider VX222

Dinkelseele
mit Crème de Levain Dinkel, Zavarka Dinkel Urkorn, Brötchenspezial Clean Label + Malz

5. Twin Divider VX222 mit Cup Rounder

Rosinenbrötchen rund Hefeteig
mit Soft´n fresh Hefeteig 2 %

6. Twin Divider VX222

Weizenkleingebäck mit gekeimten Roggen
mit Zavarka Gekeimter Roggen

12:30 **Pause - Mittagsverpflegung**

- Verkostung der hergestellten Produkte & Croissants mit Wurst/Käseplatte

13:45 **Produktbewertung**

- Fragen und Antworten

14:00 **Programmende**

Veranstaltungsort: Rheon Automatic Machinery GmbH, Saumweg 30, 89257 Illertissen

Programmänderungen vorbehalten!