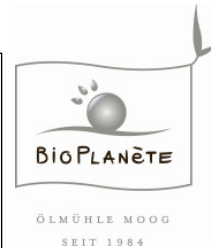


Seminareinladung

Feine Öle Grundlagenseminar



Termin: **Mittwoch, 29. Februar 2012**
Zeit: **19:00 - 21:30 Uhr (mit Imbiss ab 18:30 Uhr)**
Ort: **Huntlosen**
Referent: **Philipp Plüschke, Bio Planète**
Kosten: **19,- €**

Ziel

Öle sind ein wichtiger Baustein einer gesunden Ernährung. Und ein echter Genuss, wenn es sich um hochwertige Produkte handelt! Was tut Bio Planète, um erstklassige Öle produzieren zu können? Woher bezieht die Firma ihre Rohstoffe? Mit welchem Verfahren werden die verschiedenen Öle gewonnen? Worin unterscheiden sich Bio-Öle von konventionellen Ölen?

Philipp Plüschke wird nicht nur diese Themen ausführlich behandeln, sondern den Teilnehmern auch einen Gaumenschmaus beim Probieren verschiedenster Öle bieten. Sortimentsvorstellung und -empfehlungen, sowie handfeste Präsentations- und Verkaufstipps runden ihren Vortrag ab.

Inhalt

- Vorstellung Ölmühle Moog – Bio Planète (Kurzfilm)
- Rohstoffe
- Besonderheiten der Verarbeitung, Pressverfahren
- Unterschiede Bio-Öle und konventionelle Öle
- Gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte der verschiedenen Öle (Bedeutung essentieller / nichtessentielle Fettsäuren)
- Sortimentsaufbau, Präsentation im Laden, Tipps zu Verkostung
- viele feine Öle probieren!



Verbindliche Anmeldung bis zum 25.01.2012 - Bitte zurück an: 04487 / 921- 200

Unternehmen

Name/n des/r Teilnehmers

Kundennummer

Anzahl Teilnehmer

Unterschrift

Beachten Sie unseren günstigen Früh-und Sammelbucherrabatt !