

MESSEKALENDER 2006

13.01. – 22.01. Berlin	Internationale Grüne Woche	Ausstellung für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau
15.01. – 18.01. Paris	Intersuc	Internationale Fachmesse für Süß-, Schokoladen-, Dauer- und Feinbackwaren
21.01. – 25.01. Rimini	SIGEP	Internationale Fachmesse für die Herstellung von Speiseeis, Konditorei- und Backwaren
29.01. – 01.02. Köln	ISM	Internationale Süßwarenmesse
16.02. – 19.02. Nürnberg	BioFach	Weltmesse für Bio-Produkte
03.03. – 08.03. Hamburg	InteriorGa	80. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien
04.04. – 07.04. Köln	Anuga Food Tec	Internationale Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie
26.04. – 28.04. Karlsruhe	Resale	Internationale Messe für gebrauchte Maschinen und Anlagen
20.06. – 23.06. Moskau	Modern Bakery	Int. Fachmesse für Bäckereiausrüstung, Nahrungsmittel und Ingredients
26.09. – 28.09. Nürnberg	FachPack	Fachmesse für Verpackungslösungen
24.09. – 27.09. Düsseldorf	Intercool	Internationale Fachmesse für Tiefkühlkost, Speiseeis, Kältetechnik
03.10. – 09.10. München	iba	Internationale Bäckereiausstellung Weltmarkt des Backens

Anzeige



Gibt es auch im Wechsel-Container mit Heizung

Die in der Sonne tanzen...

Fettgebäcke die in Sonnetta frittiert werden, nehmen 10% weniger Fett auf, als vergleichbare Waren aus dem Erdnußfettbad

SONNETTA – modernes Frittierfett aus Sonnenblumenraffinate

- Sortenvariationen: halbflüssig – cremig – fest
- Verpackungsvarianten ab 7,5 l bis zu losen Lieferungen incl. Mietsystemen
- Hergestellt in einer Prozesstechnik, die die Transfettsäuren stark reduziert
- Stabiler als Erdnußfett
- Ohne allergene Stoffe
- Halbflüssiges SONNETTA besonders für die Teigfettzugabe hervorragend geeignet



Ulrich Gerhardt Consulting GmbH
Bakery Management Consult
Hohenstraße 25
D-69518 Abtsteinach
Tel.: +49 6207 - 60 56 60
Fax: +49 6207 - 60 56 62
Mail: info@sonnetta.de