

Über Gewürze online lernen: Frische Ideen von den Becksperten

Lernen Sie die vielfältigen Genusswelten von Beck Gewürze und Additive kennen – im Herbst gibt es zwei Möglichkeiten.



... und Action: Die Webinare vom deutschen Gewürzprofi Beck liefern Experten-Wissen aus erster Hand – und sind richtig cool gemacht. © Meike Beck

Becksperten – äh, was? So nennen sich die Fachberater von den deutschen Gewürzprofis

Beck Gewürze und Additive. Sie betreuen fleischverarbeitende Betriebe aus Industrie und Handwerk in aller Welt – und wissen deshalb genau, was bei den Fleischer-

Endkunden an der Theke am besten ankommt. Dabei betreuen die Becksperten ganzheitlich – also werden alle Produktlösungen auf die unterschiedlichen Rahmenbedingungen individuell abgestimmt. Angefangen bei der **Thekengestaltung**, mit überregionalen Spezialitäten und Tipps bis zur kosteneffizienten Produktion. Aber natürlich haben die Becksperten auch viel Erfahrung, wie man Abwechslung in eine umsatzstarke Theke bringen kann und können zusätzlich mit vielen Verarbeitungstipps aufwarten.



Die letzte Beckspertenebene gab es am 18.9.

Lernen Sie die Beckspertenebene kennen

Im Herbst gibt es gleich zwei Möglichkeiten, die Becksperten persönlich kennenzulernen.

Am 18. September ging die erfolgreiche **Webinar**-Reihe in die vierte Staffel. Mit Hands-on-Präsentationen und allen Rezepturen liefern die Experten Wissen aus erster Hand.

Selbstverständlich wird **Beck Gewürze und Additive** auch auf

der heurigen **SUFFA** vertreten sein. Besuchen Sie die Becksperten in der Halle 7 auf dem Stand 7A/40 – hier gilt es, vieles kennenzulernen: alle Zutaten für die Wurst- und **Schinkenherstellung** über raffinierte **Marinaden**, Würzungen und Grillkäsezubereitungen fürs BBQ bis hin zu den **Spice Invaders**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at