

## EggField & Pistor laden Sie herzlich ein!

Entdecken Sie die innovativen Ei-Alternativen von EggField  
im Praxis-Workshop für Bäckerei & Konditorei:

**Mittwoch, 17. September 2025**  
**10.30 Uhr - ca. 12.30 Uhr**



### Inspiration vom Profi

mit Pâtissier und Rezeptentwickler Thomas Kappis (EggField)

### Praxis-Workshop & Rezepte

vom ei-freien Brioche bis zum luftigen Tortenbiskuit & Tartelette mit Meringuage - inkl. Rezepten zur Verwendung im eigenen Betrieb

### Live -Demonstrationen

zu Aufschlagverhalten und Verarbeitung in verschiedenen Anwendungen

### Degustation & Fachaustausch

mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche

**Ei-Alternativen aus Hülsenfrüchten & hochwertigen pflanzlichen Rohstoffen: zuverlässig, stabil im Preis, nachhaltig & lecker!**



### ENTWICKELT FÜR PROFIS

Hochfunktionale Inhaltsstoffe, die zu grossartigen Ergebnissen bei einer Vielzahl von Anwendungen führen



### NATÜRLICHE ZUTATEN

100 % Clean Label\* und deklarationsfreundlich  
(\*hergestellt ohne Zusatzstoffe gemäss Zusatzstoffverordnung, künstliche Farbstoffe oder modifizierte Stärke)



### 100% PLANT BASED

hergestellt aus Hülsenfrüchten und anderen hochwertigen pflanzlichen Proteinquellen

# Rückmeldung Workshop

Die Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Wir bitten um Rückmeldung bis Mittwoch, 10.09.2025 per Telefon, E-Mail oder via Rücksendetalon an:

+41 52 347 22 33

[oliver@eggfield.com](mailto:oliver@eggfield.com)

---

**Mittwoch, 17. September 2025**  
**10.30 Uhr - ca. 12.30 Uhr**

Kursort

EggField / Field Food AG  
Schmittestrasse 3  
8308 Illnau

---

**Ich / wir nehme/n mit insgesamt \_\_\_\_\_ Personen teil.**

---

Name / Vorname

Bäckerei / Konditorei

Datum / Unterschrift

**Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Oliver Naef, Verkaufsleiter EggField**  
**([oliver@eggfield.com](mailto:oliver@eggfield.com), +41 76 466 06 66).**



EggField

Field Food AG  
Schmittestrasse 3  
CH-8308 Illnau



**PISTOR**

Pistor AG  
Hasenmoosstrasse 31  
CH-6023 Rothenburg