

23. Dezember 2021

### Einladung Online Seminar am 27.01.2022



Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Mitglieder der VDB, liebe Gäste,

bei unserer nächsten Veranstaltung möchten wir Sie zu einem hoch interessanten Online Seminar einladen.

Salz Reduktion in Backwaren ist schon lange in der Backbranche ein Thema.

Unsere europäischen Nachbarn haben die Vorgaben der Weltgesundheitsorganisation WHO schon umgesetzt. Portugal führte als erstes europäisches Land in 2010 gesetzliche Grenzwerte für den Salzgehalt im Brot ein. Brot darf in Portugal maximal 1,4 Gramm Kochsalz pro 100 Gramm Fertigprodukt enthalten. Überschreitungen der Grenzwerte werden mit Geldbußen bis zu 5.000 Euro bestraft.

In Deutschland haben wir aktuell nur Empfehlungen zum Salzgehalt und dessen Reduzierung in Backwaren.

Das Unternehmen Posidonia hat hier eine mögliche langfristige und zukunftsweisende Lösung für die Backbranche. Brot, das mit Salz von Posidonia gebacken wird, hat 25% weniger Natrium als herkömmliches Brot und 100% Geschmack. Das Salz wird in den Salinen von Formentera gewonnen und in flüssiger Form ausgeliefert und dosiert. Menschen helfen, sich um ihre Gesundheit zu kümmern, ist das Hauptziel von Posidonia. Seien Sie gespannt auf einen interessanten Vortrag.

Gerne würden wir Ihnen eine Kostprobe vom Salz zukommen lassen.

Schicken Sie uns Ihre Adresse bis zum 14.01.2022 und wir werden ein Muster zum Verkosten und Testbacken zusenden.

**Termin:** 27.01.2022  
**Uhrzeit:** 14:00 Uhr – ca. 17:00  
**Zugang:** <https://www.gotomeet.me/VDB-Deutschland/webinar>  
**Zugangscod:** 619-960-589

Anmeldung für die Proben bitte an  
Sebastian Bohrmann [sebastian.bohrmann@goodmills.de](mailto:sebastian.bohrmann@goodmills.de)

Mit freundlichen Grüßen

Hans Schnorrenberg  
(Vorsitzender)

Sebastian Bohrmann  
(Schriftführer)