

15. Januar 2021

Seite 47

Auflage 2'383 Ex.
Reichweite 7'149 Leser
Erscheint mtl
Fläche 22'600 mm²
Wert 1'700CHF

Alimenta
3001 Bern



VORSCHAU · PROCHAIN NUMÉRO

10. Februar 2021 | 02



Ein Schlüssel zur Innovation

Fermentation spielt in der traditionellen Lebensmittelherstellung eine grosse Rolle. Der Prozess auch für die Entwicklung von neuen und innovativen Lebensmitteln zentral. Das Potenzial in Kombination mit Bioinformatik und Biotechnologie ist riesig.



Future Food Symposium

Das 2. Future Food Symposium zum Thema «Resiliente Ernährungssysteme» findet am 5. Februar online statt. Im Zentrum steht die Frage, wie für die Zukunft widerstandsfähigere und nachhaltige Ernährungssysteme entwickelt werden können.



Neues Käselager für Gaudis AG

Mit einem neuen Käselager in Beromünster steigt der Michelsämter Käsehändler Gaudis AG in die Käseaffinage ein. Das Unternehmen will sich neu mit dem Gaudis Extrahartkäse profilieren, der in Beromünster affiniert, gebrochen und verpackt wird.