



# NM i Kaffe 2019

## SEMINARPROGRAM

# 01.3

FREDAG

**Foredrag :**

**Raymond Wiig, Foodtech Gruppen**

Bakerysnacks: Trender innen påsmurt og bakervarer, og et stadig økende fokus på matsvinn.

**Foredrag :**

**Alex. S. Jensen fra Solberg & Hansen**

Jakten på det svarte gullet - hvordan finner man verdens beste kaffe? Metodisk tilnærming eller ren flaks?

**Foredrag og workshop:**

**Kaya Carretta fra Nordic Approach**

Klarer du å kjenne igjen smaken av blåbær eller eple i kaffen? Smakshjulet gir oss et felles sensorisk språk og denne workshopen utfordrer din sensorikk.

**Foredrag:**

**Dalla Corte**

Searching for the perfect shot: Hvordan kan man bruke teknologi og baristakunnskap for å lage en perfekt espresso?

# 02.3

LØRDAG

**Foredrag og workshop:**

**Solberg & Hansen**

Te: Hva er egentlig te, og hva skiller te fra hverandre? Hvordan påvirker varme og dosering smakene i teen?

**Foredrag med musikk**

**Venke Knutson**

Skravlekopp: Bli med å forebygge ensomhet i Norge.

