



KONZEPT



Mit Herz & Liebe gebacken



Das Beste aus unserer Heimat

Brotspezialitäten mit Charakter für heimatlichen Genuss



Das Beste aus unserer Heimat

Brot ist wie ein Stück Heimat

Mit „Heimat“ verbinden wir Nähe, Natur, Familie, Freunde und gutes Essen. Der Gedanke an die Heimat macht uns glücklich und gibt uns ein gutes Gefühl. So ist es auch beim Gedanken an das Brot aus der Heimat. Für den einen ist es ein würzig-herzhaftes, für den anderen ein eher mildes und sanftes Brot. Oder es ist kernig und verwöhnt mit vielen kraftvollen Aromen. Aber immer ist es ein Charaktertyp, den es so für uns nur einmal gibt und mit der Heimat verbindet.



Es ist der **Urgeschmack**, der unser Herz erreicht.

Das Beste
aus
Heimat

„Der Urgeschmack ist ein Geschenk der Fermentation.“

In einem Brot steckt mehr drin als die Summe seiner Zutaten. Es ist dieser Urgeschmack, den wir bei eben diesem einen Brot aus unserer Heimat so lieben. Der Ursprung des Geschmacks liegt bereits in der Teigfermentation. Wenn die Zutaten Zeit zum Reifen bekommen, entfalten sich ganz individuell die Aromen. So natürlich und gut ist der Urgeschmack ein Geschenk der Fermentation. Natürlich mit **FermFresh®!**

Brot aus der Heimat ist mit dem Herzen gebacken und tut Leib & Seele gut.



FermFresh® - Fermentation mit langer Tradition

Seit Generationen fasziniert uns bei UNIFERM im westfälischen Werne das Wunder der Fermentation. Sie macht Teige lebendig und sorgt auf ganz natürliche Weise für den ursprünglichen Geschmack und Genuss in Brot und Backwaren.

An unsere **FermFresh®**-Produkte stellen wir hohe Ansprüche. Wir investieren viel Zeit in die Rezepturen und die Auswahl der naturbelassenen Rohstoffe. Das Wichtigste ist aber die Herstellung. Hier überlassen wir nichts dem Zufall und geben bei der Fermentation besonders acht auf die richtige Temperatur, Feuchte und lassen den Zutaten die Zeit zum Reifen, die sie brauchen. Das schmeckt man in jeder Brotscheibe.

In den **FermFresh®**-Produkten von UNIFERM steckt der Urgeschmack aus der Kraft der Fermentation.



Beste
unserer
Heimat

Ich empfehle **FermFresh®**:

Fermentation ist die Reifezeit, die man besten Zutaten gibt, damit sie in einem guten Brot ihr ganzes Potential für einen **unvergleichlichen Geschmack und Frische** entfalten können.

Rico Pfortner
UNIFERM Fermentationspezialist
und geprüfter Brotsommelier



FermFresh® – Zeit für Urgeschmack



FermFresh® Roggen

- Mit ganzen aufgeschlossenen Roggenkörnern
- Herzhaft-rustikaler Getreidegeschmack
- Säure vom reifen Apfel



FermFresh® Kürbis

- Mit ganzen Kürbiskernen und fruchtigem Kürbissaft
- Reifes Kürbisaroma
- Fruchtsüße von Melone



FermFresh® Goldling

- Mit Weizenkeimlingen und Weizenvollkornschrot
- Aromatische Röstnote



FermFresh® Dinkel

- Mit Dinkelmalzkörnern, Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchtige Note nach Honig



FermFresh® Buchweizen

- Mit ganzen fermentierten Buchweizenkörnern
- Nussiges Aroma mit Noten von Walnuss
- Milde Barrique-Note



FermFresh® DinkelSauer

- Schonend fermentierter Dinkelsauerteig
- Nussige Note nach Haselnuss
- Mit fruchtigem Apfelessig verfeinert



FermFresh® Urgetreide

- Mit ganzen Emmer- und Einkorngetreidekörnern und frischem Dinkelsauerteig
- Warmes Aroma von Haselnüssen
- Fruchtig-mostige Geschmacksfacetten



FermFresh® MeisterVorteig

- Mit Weizenvorteig und lange gereiftem Weizensauerteig
- Aromatisch mit Aromahefen und Gerstenmalz veredelt
- Wechselspiel karamelliger und malziger Akzente

Profitieren Sie von den Ferm Fresh®-Vorteilen:

- **Hoher Frischegrad** – für ein authentisches Geschmacks- und Frischeprofil der Gebäcke
- **Schonende Fermentation** – unter Berücksichtigung von Temperatur, Zeit und Feuchte
- **Hohe Flexibilität als Rohstoffbaustein** – ermöglicht vielfältige Gebäckideen

Fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer nach Rezeptideen mit UNIFERM FermFresh®.
Gerne entwickeln wir auch mit Ihnen gemeinsam das Beste aus Ihrer Heimat!

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de