



Dinkelgebäcke mit Premiumgeschmack

UNIFERM erweitert sein Produktprogramm um drei neue Dinkel-Produkte für handwerklich hergestellte Backwaren mit authentisch feinem Dinkelgeschmack.

Werne, 24.01.2016 - Gebäcke aus Dinkel liegen im Trend und stehen in der Beliebtheit ernährungsbewusster Verbraucher hoch im Kurs. Geschätzt wird dabei nicht nur die gute Bekömmlichkeit des Urgetreides, sondern auch das besondere fein-nussige Aroma der Dinkelgebäcke. Die wachsende Nachfrage stellt Bäckereien vor die Herausforderung, Dinkelgebäcke mit dem besonderen authentischen Dinkelgeschmack anzubieten. Dafür hat UNIFERM nun attraktive Lösungen für vielfältige Dinkelbrote und -brötchen sowie feine Dinkelrührkuchen mit Geschmack in Premiumqualität entwickelt.

UNIFERM FermFresh® Dinkel

- Fermentiertes Dinkelgetreide setzt Geschmackshighlights

Einfach natürliche Zutaten und eine schonende Fermentation sind das beste Rezept für einen ursprünglichen Dinkelgenuss. Deshalb steckt in dem pastösen Frischprodukt **UNIFERM FermFresh® Dinkel** nur Dinkelgetreide und Dinkelsauerteig. Fein abgerundet mit Honig gelingen Dinkelbrote, Dinkelbrötchen und leckere Dinkel-Snackideen mit unverwechselbarem Dinkelaroma und exzellenter Frische in hochwertiger Geschmacksqualität.

UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

- Flüssiger Dinkelsauerteig hebt Aromaprofil in Dinkelgebäcken

Jetzt gibt es mit **UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer** den ersten flüssigen Sauerteig, der aus 100 Prozent Dinkelgetreide besteht. Damit werden nicht nur Dinkelgebäcke geschmacklich gehoben. Brot und Backwaren erhalten ein Plus im Frische- und Aromaprofil. Zusätzlich ist die aufmerksamkeitsstarke Auslobung „mit Dinkelsauerteig gebacken“ möglich. Die flüssige Basiszutat gibt es für das praktische Dosieren in der 10 Liter Bag-in-Box.

UNIFERM Royal Dinkel-Rühr

- Für dinkelfeine Geschmackserlebnisse bei Rührkuchen

Das bestimmende Geschmacksmoment in Rührkuchenspezialitäten aus Dinkel ist die fein-nussige Note dieser Weizenurform. Zusammen mit den guten Quelleigenschaften des Dinkelmehls werden mit **UNIFERM Royal Dinkel-Rühr** aus kleinen Muffins und großen Blechkuchen krönende Meisterwerke voller Frische und delikatem Geschmack. Mit der neuen Feinbackmischung von UNIFERM gelingen auch Dinkelrührkuchen mit schweren (Frucht)Auflagen unkompliziert. Möglich ist auch die Auslobung als Buttergebäck.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

<https://uniferm.de/de/presse-downloads.html>



Bildunterschrift: UNIFERM FermFresh® Dinkel setzt in Dinkelbrot und Dinkelbrötchen Geschmackshighlights der fein-nussigen Art.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Der flüssige Dinkelsauerteig UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer hebt das Frische- und Geschmacksprofil von Dinkelgebäcken bereits während der Fermentationsphase.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: UNIFERM Royal Dinkel-Rühr ist die neue Feinbackmischung für feine Dinkelrührkuchen in Premiumqualität.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

Über UNIFERM

Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Qualitäts-Backmittel und kompetenter Service – dafür steht UNIFERM.

Als ein führendes Traditionsunternehmen der Backzutaten-Branche entwickeln und produzieren wir an zwei Produktionsstandorten in Deutschland ein leistungsstarkes Produktprogramm mit frischer Backhefe, Fermentationsprodukten und Qualitäts-Backmitteln für Brot- und Backwaren sowie Feine Backwaren. Mit unseren Kunden teilen wir die Leidenschaft für das Backen und verstehen uns als der verlässliche Partner für das Bäckerei-Handwerk und die Backwaren-Industrie im In- und Ausland. Täglich machen sich rund 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür stark, dass gemeinsam genussvolle Gebäcke entstehen

Pressekontakt:

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | elke.preissler@uniferm.de