

Zum Tag des Deutschen Brotes: BUCHWEIZEN-BROT mit Urgeschmack

UNIFERM lanciert zum Ehrentag der deutschen Brotkultur am 15. Mai 2018 ein original BUCHWEIZEN-BROT mit dem Urgeschmack der Fermentation.

Werne, 02.05.2018 – „Dieses BUCHWEIZEN-BROT ist der zukünftige Klassiker in den Brotregalen unserer Handwerkskunden“, erklärt Andrea Possienke, Leiterin Marketing bei UNIFERM. „Es ist ein Original, da darin ganze fermentierte Buchweizenkörner enthalten sind. Durch die schonende Fermentation kommen die reichen Geschmacksfacetten des Buchweizens besonders zur Geltung. Zum Tag des Deutschen Brotes freut es uns, ein Trendgebäck mit ganz ursprünglichem Charakter vorzustellen.“

Buchweizen vereint Klassik und Trend

Buchweizen erlebt mit dem Vollkorn-Boom eine Renaissance. Seit Jahrhunderten wird er in einigen Regionen Deutschlands in kleinen Mengen angebaut. Heute schätzen viele Verbraucher die Inhaltsstoffe und den nussig-herben Geschmack des Pseudogetreides. Diesen Trend bedient das neue BUCHWEIZEN-BROT von UNIFERM. Die Rezeptur basiert auf dem Fermentationsprodukt und Gewinner des Südback Trend Awards 2017 UNIFERM FermFresh® Buchweizen. Es setzt geschmacklich wie optisch einen Akzent im Brotregal von Handwerksbäckereien.

BUCHWEIZEN-BROT mit persönlicher Geschmacksgeschichte

Die Komposition aus Buchweizen-, Dinkel- und Roggenmehl mit dem urig nussigen Geschmack fermentierter Buchweizenkörner macht dieses Brot zu einem Original. Die karamellfarbene, fein gemaserte Kruste ist mit Buchweizenmehl abgestaubt. Die zartwattige Krume schließt die saftig fermentierten Buchweizenkörner ein. Nussig im Geschmack mit feinerherber Note bietet sich das BUCHWEIZEN-BROT als vielseitiges Familienbrot an oder bereichert herzhaftes Käse- und Schinkenplatten.

Ladenwerbemittel unterstützen Kundenkommunikation

Die Gebäckeführung bei Handwerksbäckereien unterstützt UNIFERM mit aufmerksamkeitsstarken Ladenwerbemitteln wie Brotbanderole, Plakaten, Kundeninformationen und Werbevorlagen für Kundendisplays in Kassensysteme.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

<https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>



Bildunterschrift: Original BUCHWEIZEN-BROT mit ganzen fermentierten Buchweizenkörnern aus dem Fermentationsprodukt UNIFERM FermFresh® Buchweizen

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

Über UNIFERM

Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Qualitätsbackmittel 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