



## PRESSEINFORMATION

### **Fermentation macht Genuss: Die neuen Genießer-Hefeteige von UNIFERM**

**Werne, 15.08.2016 – Auf der Südback dreht sich bei UNIFERM alles um das Genießen. Die Spezialisten für Fermentation greifen mit dem neuen Gebäck-Konzept „Genießer-Hefeteige“ den Trend eines bewussten und genussvollen Lebensstils auf.**

„Qualität und Frische sind mittlerweile Basic-Anforderungen der Verbraucher an das Backwaren-Sortiment“, so Andrea Possienke, Leitung Marketing bei UNIFERM, und ergänzt: „Um sich als Handwerksbetrieb positiv abzuheben, erwarten Kunden heute von Ihrem Bäcker mehr. Gebäcke müssen die Sinne ansprechen, authentisch im Geschmack sein und zum Genießen einladen.“ UNIFERM bedient mit einem neuen Gebäck-Konzept diesen Wunsch. Mit viel Liebe zum Detail haben die Fermentationsspezialisten aus Werne vielfältige Gebäckideen aus „Genießer-Hefeteig“ kreiert.

Das Geheimnis der Gebäcke aus Genießer-Hefeteigen liegt in der natürlichen Fermentation und der Ruhe. Wie bei der natürlichen Reifung eines guten Weines, sorgen die UNIFERM Backhefen in den milden Vorteigen für ein reiches Geschmacksbouquet. Bei idealer Teiglockerung durch die sichere und triebkraftstarke Backhefe aus Monheim entstehen süße Hefegebäcke, die den Gaumen verwöhnen und den Genuss perfekt machen.

Auf der Südback in Halle 3, Messestand D 80, präsentiert das Team von UNIFERM dem Genießer-Publikum die neuen Gebäckkreationen der „Genießer-Hefeteige“, die nur eines im Sinn haben: Genussvoll verwöhnen.

#### **Über UNIFERM**

Die UNIFERM GmbH & Co. KG ist einer der größten Backhefehersteller in Europa. In Deutschland ist UNIFERM Marktführer für Flüssig-, Granulat- und Blockhefe. Das Produktportfolio der UNION der FERMENTATIONSSPEZIALISTEN umfasst darüber hinaus hochwertige Backzutaten für Brot, Brötchen und Feine Backwaren. Kunden profitieren von dieser einmaligen Kombination traditionsreicher Hefekompetenz und innovativem Backzutaten-Know-how. An den Produktionsstandorten Werne und Monheim arbeiten rund 400 Mitarbeiter mit viel Leidenschaft für das Backen, die sie mit Kunden aus der backenden Branche teilen.



## PRESSEINFORMATION

### **Bildmaterial**

Bildmaterial steht als Download unter [www.uniferm.de/presse](http://www.uniferm.de/presse) zur Verfügung.

### **Bildunterschrift:**



*Die neuen „Genießer-Hefeteige“ für Hefegebäcke mit dem Genuss-Plus. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)*