

## **Der Fokus auf der iba 2018: Fermentation, Urgetreide und vegan**

**Auf der internationalen Leitmesse iba 2018 in München präsentiert UNIFERM neue Produkte und Konzepte rund um die Foodtrends Fermentation, Urgetreide und vegane Kuchen.**

**Werne, 01.08.2017** – „Ursprünglicher Geschmack aus der Fermentation steht bei Verbrauchern hoch im Kurs. Das zeigen die zahlreichen Publikationen in on- und offline-Medien zum Thema Fermentieren. Die Fermentation ist ein ganz individueller Prozess, der ein reiches Repertoire unterschiedlichster Aromafacetten in sich trägt“, so Andrea Possienke, Leitung Marketing UNIFERM, und ergänzt, „Um einen vollen Geschmack entwickeln zu können, benötigt ein Teig Zeit und das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Rohstoffen und Fermentation. Damit das sicher gelingt, haben wir passende Produktlösungen und Gebäckkonzepte für Bäckereien und selbstverständlich die Beratung eines Fermentations-spezialisten inklusive.“

Auf dem Messestand 220 in Halle B stellt UNIFERM die Produktneuheiten **FermFresh® Urgetreide** und **FermStar Langzeit** mit Wertschöpfungspotenzial aus der Kraft der Fermentation vor.

### **NEU: FermFresh® Urgetreide – Zwei Trends mit Wertschöpfung**

In dieser Neuentwicklung aus dem Bereich der UNIFERM Frischprodukte vereinen sich gleich zwei Foodtrends: Urgetreide und Fermentation. Die beiden ältesten Getreidesorten – Emmer und Einkorn – kommen in FermFresh® Urgetreide zusammen. Beide Urkörner sind von Natur aus aromatisch im Geschmack – Emmer würzig-kraftig und Einkorn nussig-mild. Durch den mehrtägigen schonenden UNIFERM-eigenen Fermentationsprozess verstärkt sich das natürliche Geschmacksprofil. Abgerundet mit frischem Dinkelsauerteig nach Hausrezept verleiht UNIFERM FermFresh® Urgetreide Gebäcken ursprünglichen Genuss und hebt ihren handwerklichen Charakter hervor. Bäcker schaffen mit FermFresh® Urgetreide Premiumgebäcke, die mehr Wertschöpfung erzielen. Das UNIFERM-Team stellt Besuchern gern die beiden neuen Brotkonzepte „Urgetreide-Brot“ und „Urkruste“ zum Probieren vor.

## **NEU: FermStar Langzeit – Brötchen sind die Stars im Geschäft**

Brötchen sind die Königsdisziplin des Bäckers und das Aushängeschild für seine Handwerkskunst. Dabei kommt es auf einen hervorragenden Auftritt in Optik, Rösche, Duft und Geschmack an. Um Verbraucher zu treuen Fans zu machen, muss ein Brötchen in allen Kategorien exzellent auftreten. Die Ursprünge für „Star“-Qualitäten setzen bereits bei der Fermentation an. Damit Bäcker aus einem Brötchen einen Verkaufs-„Star“ machen, hat UNIFERM mit dem neuen Brötchenbackmittel FermStar Langzeit eine passende Lösung entwickelt. Das Brötchenbackmittel sorgt speziell bei längeren Führungen für ein volles Aroma, ein ausgezeichnetes Aussehen und eine feinsplittrige Rösche. Die speziellen UNIFERM-Aromahefe sowie ausgewählte Malze entwickeln darüber hinaus während der Teigreife ein Aromabild, das in Duft und im Geschmack an Maronen und Vanille erinnert. Die UNIFERM-Backstube auf der iba hält ständig frische „Star“-Brötchen zum Verkosten bereit.

## **NEU: Royal Rühr vegan – pflanzlicher Kuchengenuss ist ein Muss**

Der Trend nach Lebensmittel ohne Zutaten tierischen Ursprungs wächst. Dabei sind die Beweggründe der Verbraucher, ein veganes Gebäck zu wählen, ganz unterschiedlich. Ob Intoleranzen gegenüber Laktose oder der generelle Verzicht auf tierische Lebensmittel - für Bäcker sind vegane Kuchen ein „Must have“ im Kuchensortiment. Mit veganen Kuchenspezialitäten wie saftigen Blechkuchen mit Früchten oder Muffinvariationen erreichen Bäcker nicht nur die Zielgruppe der Veganer, sondern einen größeren Kundenkreis, der Kuchen auf rein pflanzlicher Basis zu schätzen und zu genießen weiß. Wie feine Kuchenrezepte ohne Ei, Milch, Honig oder Butter gelingen, zeigt das UNIFERM-Bäckerteam dem interessierten Publikum in der Messebackstube auf der iba.

**Bildmaterial zum Download finden Sie hier:**

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



**Bildunterschrift:** UNIFERM FermFresh® Urgetreide. Fermentation trifft auf Urgetreide. Fermentierter Emmer und Einkorn verleiht Brotspezialitäten würzig-aromatische und nussige Urgeschmacksnoten (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



**Bildunterschrift:** So werden Brötchen zu Stars. Das neue Brötchenbackmittel FermStar Langzeit ist speziell für die moderne Kälteführung konzipiert.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



**Bildunterschrift:** Vegane Kuchen sind ein „Must have“ in der Theke.

(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](mailto:elke.preissler@uniferm.de)