

Südback 2016: UNIFERM beweist guten Geschmack

Im Fokus standen die Präsentation des neuen Unternehmensauftritts und das Scherpunktthema Aroma-Fermentation.

Werne, 26..10.2016 - „Es war ein gelungener neuer Markenauftritt für uns, mit viel Lob von unseren Kunden“, resümiert Wilko Quante, Geschäftsführer UNIFERM, den Messeverlauf der Südback 2016 in Stuttgart. „Wir freuen uns nicht nur über die zahlreichen Besucher auf unserem Stand, sondern sind auch mit der Qualität der Geschäftskontakte sehr zufrieden. Mit unserem Schwerpunktthema „Aroma-Fermentation“, haben wir gute Anknüpfungspunkte in den Gesprächen mit unseren Kunden.“

Auf der Südback 2016 präsentierte UNIFERM als Fermentationsspezialist unter anderem FermFresh® Gerstenmalz. Das pastöse Frischprodukt ist eine schonend fermentierte Komposition aus acht Saaten und Körnern, die mit herzhaftem Roggen-Sauerteig veredelt wird.

An der UNIFERM-Snackbar wurden live handwerkliche Vita-Knauzen aus FermFresh® Gerstenmalz zubereitet. Der etwas andere herzhaft Bäckersnack überzeugte das Publikum – geschmacklich und konzeptionell. Aus einem Grundteig können verschiedene Vita-Knauzen-Varianten hergestellt werden. Die gewünschten Zutaten werden einfach zum Schluss jeweils untergearbeitet. Die Snack-to-Go-Idee, gibt es bereits in den Varianten Leberkäse, Pizza, Veggie und Müsli.



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