



## Neuprodukt: UNIFERM Gold Kaltkrem vegan

### Rein pflanzliche Kaltkrem erweitert Spielraum bei Feinen Backwaren

**Werne, 13.04.2022 – Das neue vegane Kaltkrempulver von UNIFERM ergänzt das Feine-Bäckkonzept und bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.**

Nicht nur für die steigende Zahl der sich vegan ernährenden Menschen bietet die neue **UNIFERM Gold Kaltkrem vegan** Handwerksbäckereien die passende Basis für vielfältige Feine-Bäckideen wie Plunderbrezeln, Puddingkuchen und saftige Füllungen in Hefeteiggebäcken. Mit dieser Krim treffen Bäckereien die Erwartungen sowohl von Kunden, die Gebäcke mit einer frischen und lockeren Krim schätzen, als auch von Konsumenten, die Wert auf eine rein pflanzliche Ernährung legen. Bestehende Feinbackwaren mit Krimen auf Milch-, Sahne- und Ei-Basis können mit der neuen Kaltkrem von UNIFERM leicht auf ein veganes Konzept umgestellt werden. Damit bedienen Handwerksbäckereien beide Zielgruppen gleichermaßen.

Die typisch rationelle Verarbeitung einer Kaltkrem verbindet sich hier mit einer günstigen Kalkulation der Füllung. Das Produkt ist frei von Palmfett und laktosefrei. Mit **UNIFERM Gold Kaltkrem vegan** hergestellte Krimen zeichnen sich im verarbeiteten Zustand durch ihre hervorragende Gefrier- und Taustabilität aus. Sie behalten die Konturen und setzen auch bei Lagerung kein Wasser ab. Für den guten Geschmack sorgt das feine Vanillearoma durch eine natürliche Aromatisierung.

### VEGANtisch leckere Kombination mit UNIFERM RoyalRühr vegan

In Kombination mit **UNIFERM RoyalRühr vegan** entstehend vielfältige vegane Rührkuchenideen mit saftig frischen Krimfüllungen oder -auflagen. Das Handling ist ebenso einfach. Zu der Basismischung werden nur Wasser und Speiseöl hinzugefügt. Das Resultat sind Kuchenvariationen voller Saftigkeit, die sich ideal mit der veganen Kaltkrem verbinden lassen.

Erprobte vegane Rezepte halten die UNIFERM FachberaterInnen bereit. Ebenso ist die individuelle Rezeptentwicklung mit den Backtechnischen Anwendungsberatern möglich.

**Bildmaterial zum Download finden Sie hier:** <https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>



Vegane Köstlichkeiten für den Sommer. Mit **UNIFERM Goldkalktrem vegan** und **UNIFERM RoyalRühr vegan** gelingen saftig frische Fruchtschnitte wie hier mit Mango und Kokos.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

**Hinweis zur Nutzung der Pressebilder:** Die o. a. Pressebilder stehen für journalistisch-redaktionelle Zwecke honorarfrei zur Verfügung. Bei Verwendung ist die Quelle „UNIFERM GmbH & Co. KG“ zu nennen.

**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)