

Neuprodukt: UNIFERM KornPur

Volles Korn und heimische Ackerbohne für kernig puren Brotgenuss

Werne, 07.05.2021 – Purer Korngeschmack und pflanzliches Protein sind bei Verbrauchern gefragter denn je. Mit UNIFERM KornPur steht Handwerksbäckereien ab sofort eine neue Vormischung für die Herstellung kornstarker Gebäcke mit Ackerbohne als Proteinquelle zur Verfügung.

„Immer mehr Menschen folgen einer puristischen Ernährungsform. Der Fokus liegt dabei auf naturbelassenen Zutaten. Proteine pflanzlicher Herkunft sind in einem modernen Ernährungskonzept fest verankert. Auch bei Backwaren schätzen ernährungsbewusste VerbraucherInnen, wenn ein Brot diesen Wunsch erfüllt,“ erläutert Burkhard Kappel, UNIFERM Produktmanager. „Die neue Basismischung **UNIFERM KornPur** setzt mit einem kornstarken Konzept und der Ackerbohne einen neuen Umsatzimpuls im handwerklichen Brotsortiment.“

Purer Auftritt: Ohne Mehl, ballaststoffreich, mit Ackerbohne

Im neuen **UNIFERM KornPur** ist kein Mehl enthalten. Die ballaststoffreiche Basis setzt sich aus Hafer, Dinkel, Goldleinsamen und Flohsamen zusammen. Das wertvolle pflanzliche Protein liefert die heimische Ackerbohne. Die UNIFERM Produktentwickler haben ein Grundrezept „Unser KornPur“ entwickelt, das zusätzlich mit Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen die körnige Krumenstruktur optisch wie geschmacklich vollendet. Das Getreide und die Ölsaaten verleihen pure Kernigkeit und Biss. Dank dieser Korn-an-Korn-Struktur zeichnet sich das Brot durch eine hohe Saftigkeit aus, was auf natürliche Weise für eine langanhaltende Verzehrsfrische sorgt.

Weitere Rezeptvorschläge für kornstarke und proteinreiche Brote in veganer Qualität, die viel Spielraum für kreative Entwicklungen bieten, gibt es von den UNIFERM-FachberaterInnen.

Trendleguminose: Die heimische Ackerbohne

Dickbohne, Puffbohne oder Saubohne - die heimische Ackerbohne trägt viele Namen. Sie wertet die vielfältigen Variationen von KornPur-Brotten mit wertvollem Protein ernährungsphysiologisch auf. Und nebenbei wirkt sich der Anbau der Ackerbohne nachhaltig auf die Qualität unserer landwirtschaftlich genutzten Böden aus. Die Ackerbohne aus deutschem Anbau bietet Handwerksbäckereien mehrwertschaffende Vorteile über zusätzliche Auslobungen wie „hoher Protein- und Ballaststoffgehalt“ oder „mit heimischer Ackerbohne“.

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



Mit der neuen Vormischung UNIFERM KornPur gelingen kornstarke Brote ohne Mehle und mit wertvollem Protein aus der Ackerbohnen, in veganer Qualität.

(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