

Ideen&Konzepte: Quarkfrische Gebäck-Highlights zu jeder Jahreszeit

Jahreszeitlich orientierte Gebäcke aus saftigen Hefe-Quarkteigen sind die erfolgreichen „limited editions“ des Bäckers.

Werne, 22.10.2016 - Frühling, Sommer, Herbst und Winter – zu jeder Jahreszeit lieben Verbraucher ihre Traditionsgebäcke aus saftigen Hefe-Quarkteigen. UNIFERM hat das Thema neu aufbereitet und vier saisonale Gebäckideen kreiert, die mit wenig Werbeaufwand zu erfolgreichen Produkten in der Ladentheke werden.

Das softig-frische „Lenz-Brot“, mit Sultaninen und gerösteten Mandeln, ist nicht nur als Traditionsgebäck zum Osterfest ein beliebter Bestseller. Im Sommer gibt es mit den „Sauren Hörnchen“ eine fruchtige Variante, die mit der Extraportion Brausepulver einen Frischekick erfährt. Mit einer feinen Kürbisnote und untergelaufenen Butterstreuseln geht es mit den „Kürbis-Mürbchen“ in den Herbst hinein. Und im Winter läutet ein „Früchte-Stollen“ als Variation des Adventsstollens die festlichste Zeit des Jahres ein.

UNIFERM HefeQuark Plus – volle Saftigkeit und Frische zu jeder Zeit

Alle Gebäckrezepte des „4-Jahreszeiten“-Konzepts sind mit der neuen Feinbackmischung UNIFERM HefeQuark Plus konzipiert. Bei einer Anwendung von 100 Prozent gelingen Gebäcke mit saftig-softer Krume. In diesem Universaltalent sorgen ausgesuchte Mehle für optimale Quell-eigenschaften und damit für eine lange Verzehrfrische im Gebäck. Wesentlich für den natürlich guten Geschmack von Hefe-Quarkteigen verantwortlich ist neben der typischen Quarknote auch die Aroma-Fermentation mit den UNIFERM Backhefen. Sie bringen das notwendige „Leben“ und die Frische in den Teig und sorgen für ein aromatisches, hefetyphisches Geschmacksprofil.

Weitere Informationen zum Konzept „4-Jahreszeiten“ und zum Produkt UNIFERM HefeQuark Plus halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit und finden sich auf der Homepage.

Bildmaterial finden Sie unter: <http://uniferm.de/de/presse-downloads.html>



Bildunterschrift: Hefe-Quarkgebäcke sind als „limited editions“ Umsatzbringer und setzen frische Akzente zu jeder Jahreszeit. Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG

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