

Produktneuheit: UNIFERM Roggen10

Ergiebige Basismischung mit fermentierten Roggen-Sauerteigkulturen für rustikale Roggen-Kleingebäcke.

Werne, 22.10.2016 - Roggen-Kleingebäcke haben als herzhaftes Brötchenvarianten oder rustikale Basis für Snacks eine wachsende Fangemeinde. Die fermentierten Roggen-Sauerteigkulturen im neuen UNIFERM Roggen10 tragen bei nur zehnpromzentiger Anwendung zu einem vollen und roggen-typisch ausgewogenen Geschmacksprofil in den beliebten „Roggen“-Klassikern oder herzhaften Snack-Konzepten bei. Die geringe Anwendungsmenge ist kalkulatorisch interessant, da je Gebäck eine hohe Wertschöpfung erzielt wird. Die flexibel einsetzbare Basismischung ist für alle Gärzeitsteuerungsverfahren geeignet und sichert ein gleichbleibend gutes Gebäckvolumen, denn Teiglinge zeigen im Ofen eine hohe Dehnfähigkeit für einen guten Ofennachtrieb.

Weitere Informationen zum Produkt und Rezeptvorschläge mit UNIFERM Roggen10 halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit und sind auf der Homepage einzusehen.

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



Bildunterschrift: Fermentierter Roggen-Sauerteig in UNIFERM Roggen10 sorgt bei geringer Dosierung für einen vollen, roggentypischen Geschmack. 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