



Produktneuheit: UNIFERM FermFresh® Urgetreide

Besser backen mit fermentiertem Urgetreide.

Werne, 15.09.2018 – Auf der iba 2018 in München stellt UNIFERM das neue, fermentierte Frischprodukt FermFresh® Urgetreide vor. Authentischer Urgeschmack und bessere Backeigenschaften sind die Vorteile für Bäckereien.

Es sind die inneren Werte, die zählen. Emmer und Einkorn haben davon ohne Zweifel reichlich. Die beiden Vorläufer des heutigen Brotweizens zeichnen sich durch ihre Naturbelassenheit und einen starken Geschmack aus. Werte, die Verbraucher heute mehr und mehr von handwerklich hergestellten Gebäcken erwarten.

Fermentation erschließt die inneren Werte im Getreidekorn

Für UNIFERM FermFresh® Urgetreide werden Einkorn und Emmer als ganze naturbelassene Spelzgetreide über mehrere Tage schonend fermentiert. Dabei weicht das Korn auf und gibt die im Mehlkörper und in der Schale ruhenden Aromen frei. Unter kontrollierten Bedingungen reifen diese aus und bilden ein lebendiges Aromaspektrum.

Rationelle Teigverarbeitung mit fermentiertem Einkorn und Emmer

Zusammen mit frischem hauseigenen Dinkelsauerteig entsteht während der stufenweise Fermentation ein pastöser Rohstoff, der einfach und rationell verarbeitet werden kann. Zusätzlich verbessert die Fermentation die Backeigenschaften von Einkorn und Emmer. Von Natur aus reich an natürlichen Klebereiweißen, setzt das Backen mit Urgetreide jedoch Wissen und viel Erfahrung bei der Teigführung voraus. UNIFERM gibt dem nativen Klebereiweiß die Zeit in Ruhe zu verquellen und zu reifen. Daher ist die Teigverarbeitung und -bearbeitung mit fermentierten Emmer- und Einkornkörnern in der pastösen Angebotsform (18 kg PE-Eimer) im Vergleich zu trockenen Urgetreidekörnern effizienter. Bei einer Zugabe von 20 bis 40 Prozent auf Mehl erlangen Gebäcke eine verbesserte Krumenstruktur, mehr Krumensaftigkeit und längere Frische.

Urbrote mit eigenen Geschmacksgeschichten

Auf der iba präsentiert UNIFERM die beiden Brotspezialitäten „Urkuste“ und das „Urgetreide-Brot“. Besucher sind herzlich eingeladen, in Halle 5 auf dem Messestand 220, die urstarken Brote frisch zu verkosten. Mit dem vollen

Urgeschmack aus der Kraft der Fermentation erzählen Sie ihre eigenen Geschmacksgeschichten.

Jedes Gebäck erzählt eine Geschmacksgeschichte

URKRUSTE gebacken mit FermFresh® Urgetreide

Präsentiert von Benjamin Vonholdt, Backtechnischer Anwendungsberater, UNIFERM:

„Die URKRUSTE von UNIFERM ist ein Brot, das den Geschmack einer längst vergangenen Zeit erzählt.

Kontrastreich mit feinem Dinkelvollkornmehl bestäubt, offenbart sich unter der rustikal gerissenen Kruste der Urgeschmack alter Getreidesorten.

In der orangefarbenen und locker geporten Krume erobern die Urgetreide Emmer und Einkorn mit einem feinen Haselnussaroma – harmonisch begleitet von würzig herben Noten der Walnuss – die Nase und den Gaumen. Die Fermentation während der Teigruhe verleiht diesem Brot eine saftige Krume und fruchtige Frische.

Ausdrucksstark und reich an inneren Werten präsentiert sich dieses urige und starke Brot.“

URGETREIDE-BROT gebacken mit FermFresh® Urgetreide

Präsentiert von Thomas Klein, Backtechnischer Anwendungsberater, UNIFERM:

„Das URGETREIDE-BROT von UNIFERM ist ein starker Typ in einem kompakten, leicht konischen Format.

Schon beim ersten Blick und Biss setzt die Mischung aus Sesam, Blaumohn und Dinkelvollkornschat auf der kastanienbraunen Kruste einen kernigen Akzent.

Die fermentierten Urgetreide Emmer und Einkorn grüßen mit ihren guten Eigenschaften: Mit einer Farbe wie Ahornsirup verführt die saftige Krume mit ihrem leicht süßlichen Geschmack nach reifen Haselnüssen – wunderbar getragen von würzig-herben Walnussnoten.

Insgesamt ein uriges Geschmackserlebnis, das durch die fermentierten Zutaten auf natürliche Weise an Intensität gewinnt.“

Bildmaterial zum Download finden sie hier:

<https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>



Bildunterschrift: Die URKRUSTE gebacken mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide. Fermentierte Emmer- und Einkornkörner sorgen für bessere Backeigenschaften und einen urstarken, saftigen Geschmack. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Das URGETREIDE-BROT, gebacken mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide, grüßt mit den guten Eigenschaften fermentierter Emmer- und Einkornkörner: Saftig, nussig und urstark im Geschmack. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Zwei urstarke Typen: Das URGETREIDE-BROT und die URKRUSTE, gebacken mit UNIFERM FermFresh® Urgetreide. Fermentierte Emmer- und Einkornkörner verleihen einen ursprünglichen nussigen Geschmack. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

Über UNIFERM

Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Qualitätsbackmittel 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