

Produktneuheit: UNIFERM FermStar Langzeit

Mit Zeit und Sicherheit zum Aromabrötchen.

Werne, 15.09.2018 – Der Fermentationsspezialist UNIFERM stellt auf der iba in München einen neuen Gärzeitsteuerungsspezialisten vor, der das ganze Spektrum von Qualitätsvorteilen aus einem Brötchen herauskitzelt.

Karamell, Malzaroma, Maracuja, Erdbeere und Gewürznelke sind nur ein kleiner Teil der Aromen, die sich bei der Brötchenteigreifung entwickeln können. Es sind bis zu 300 Aromen, die bei einer guten Fermentation das feine Bouquet eines duftenden, goldbraun gebackenen Brötchens frisch vom Bäcker charakterisieren. Zusammen mit einer zartsplittrigen Kruste und saftigen Krume wird das Lieblingsbrötchen zum Star in der Bäckerei.

Aromahefe und Langzeitführung

Um einen facettenreichen Geschmack entwickeln zu können, benötigt ein Brötchenteig Zeit und das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Rohstoffen und Fermentation. Mit dem neuen UNIFERM FermStar Langzeit haben Handwerksbäcker den richtigen Gärzeitsteuerungsspezialisten an ihrer Seite, der das ganze Aromapotentiale während einer langen Teigführung für sie erschließt.

Dabei unterstützt die UNIFERM Aromahefe in dem neuen Brötchenbackmittel aus dem Hause UNIFERM die Bildung von Geschmacksvorläufern während der Gärphase. Zusammen mit ausgesuchten Malzen bilden diese ein ausgeprägtes Aromaprofil. Die gezielte Enzymatik aktiviert während der Fermentation schonend den Reifungsprozess und setzt weitere Geschmacksnuancen frei.

Sichere Verarbeitungseigenschaften

Gerade bei der Langzeitführung muss sich der Bäcker auf sichere Verarbeitungseigenschaften verlassen können. Daher sind Teige mit UNIFERM FermStar Langzeit plastisch und dehnbar.

Auf der iba in München serviert UNIFERM seinen Gästen die neuen Stars am Brötchenhimmel: Aromabrötchen mit glänzendem Auftritt, charaktervoller Krustenrösche und einem Bouquet vielfältiger Aromen, das an feine Vanille und warme Maronen erinnert.

Bildmaterial zum Download finden sie hier:

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



Bildunterschrift: Den Duft von feiner Vanille und warmen Maronen verströmen die Aromabrötchen gebacken mit UNIFERM FermStar Langzeit.
(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 Qualitätsbackmitteln 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 Bäckereihandwerk und die Backwarenindustrie 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