



Produktneuheit: UNIFERM RoyalRühr vegan

Rein pflanzlicher Kuchengenuss für Veganer frisch aus der Bäckerei.

Werne, 15.09.2018 – Auf der iba in München stellt UNIFERM das neue Feinbackmittel RoyalRühr vegan für vielfältige Kuchenkreationen auf rein pflanzlicher Basis vor.

Das Potential für vegane Kuchen frisch aus der Bäckerei ist groß. Bereits heute ernähren sich schätzungsweise 8 Millionen Menschen in Deutschland vegetarisch. Für eine vegane Ernährungsweise haben sich bereits 1,3 Millionen Menschen entschieden. Und die Zahl in der Bevölkerung wächst weiter. Höchste Zeit, Bäckereikunden ein frisches Gebäckangebot mit rein pflanzlichen Kuchengenüssen anzubieten.

Feine Kuchen – 100 % vegan

Rezepturen ohne tierische Inhaltsstoffe und mit vollem Geschmack bieten die mit RoyalRühr vegan hergestellten feinen Kuchenideen. Im rationellen All-in-Verfahren mit nur drei Komponenten gelingt Handwerksbäckern die ganze Bandbreite von Kuchenkreationen: vom Muffin bis zum Blechkuchen mit Fruchtbelag. Die neue Feinbackmischung von UNIFERM verleiht den süßen Gebäcken eine optimale Krumensaftigkeit und eine sehr gute Frischhaltung. Eine warme Vanillenote rundet den Geschmack harmonisch ab.

Messebesucher sind herzlich eingeladen, die neuen veganen Muffins und fruchtigen Kirschkuchenschnitten frisch aus der UNIFERM-Backstube in Halle B5, Stand 220, zu verkosten.

Quellen:

<https://www.skopos-group.de/news/13-millionen-deutsche-leben-vegan.html>

<https://vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/anzahl-veganer-und-vegetarier-in-deutschland/>

Bildmaterial zum Download finden sie hier:

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



Bildunterschrift: Vegane Muffinvarianten voller Saftigkeit gelingen mit der Feinbackmischung RoyalRühr vegan von UNIFERM
(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Fruchtige Blechkuchen in 100 % veganer Qualität gelingen mit UNIFERM RoyalRühr vegan
(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Vielseitige Kuchenkreationen auf rein pflanzlicher Basis bietet die neue Feinbackmischung RoyalRühr vegan aus dem Hause UNIFERM.
(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

2/2