

UNIFERM setzt Akzent mit dem Urgeschmack der Fermentation

Werne, 10. August 2017 – Auf der Südback 2017 stellt UNIFERM innovative fermentierte Frischprodukte für authentischen Geschmack vor.

Werne, 09.08.2017 – „Wir machen ursprünglichen Geschmack“, bringt Andrea Possienke, Leiterin Marketing UNIFERM, den Kern der innovativen FermFresh®-Range aus dem Hause UNIFERM auf den Punkt. „Wir bedienen uns zwar eines hochkomplexen Prozesses bei der Herstellung unserer Frischprodukte: der Fermentation. Das Resultat ist aber überzeugend einfach. Wir stellen unseren Kunden einen natürlich gereiften Rohstoff zur Verfügung, der ursprüngliche und pure Geschmacksfacetten in sich trägt.“ Auf dem Messestand 3D80 in Stuttgart können Besucher den Urgeschmack vielfältiger „fermfrischer“ Gebäcke probieren und sich über UNIFERM FermFresh®-Neuheiten informieren.

NEU: FermFresh® Buchweizen – Trend Award Sieger 2017

Auf der Südback präsentiert UNIFERM das neue Fermentationsprodukt FermFresh® Buchweizen, für das auf der Messe der renommierte Innovationspreis für das Bäckerei- und Konditoreihandwerk verliehen wird. Für diese Premiumzutat reifen schonend fermentierte Buchweizenkörner zusammen mit einem dreistufig geführten Roggensauerteig. Damit gelingen charaktervolle Buchweizengebäcke mit urigem und lebendigem Geschmack, die in einem handwerklichen Gebäcksortiment für Zusatzumsatz sorgen.

NEU: FermFresh® Meistervorteig – Premiumgenuss durch Aromahefen

In diesem Premium-Weizenvorteig sorgen die UNIFERM-eigenen Aromahefen für ein volles und aromatisches Geschmacksprofil. Ein milder Weizensauerteig und feines Gerstenmalz runden das fermentierte Frischprodukt ab. Auf ganz natürliche Weise erhalten traditionelle Weizengebäcke durch die besondere Weizenvorteignote eine meisterliche Differenzierung in Premiumqualität. Auch für die Entwicklung individueller Hausbrötchen-Konzepte in Premiumqualität ist FermFresh® Meistervorteig die ideale Zutat.

FermFresh® - Kraft der Fermentation für puren Geschmack

Die Fermentationsphase ist in jeder Bäckerei ein individueller Vorgang. Hier fließen fein abgestimmte Rezepturen und viel Erfahrung des Bäckers zusammen. FermFresh®-Produkte unterstützen dabei die Geschmacksentwicklung im Einklang mit bestehenden Rezepten und Prozessen. Durch die Kraft der Fermentation entwickelt sich ein Aromaspektrum, das Gebäcke in Geschmack und Frische deutlich aufwertet und Wertschöpfungspotential im Premiumbereich eröffnet.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

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



Bildunterschrift: UNIFERM FermFresh® Buchweizen Sieger des Südback Trend Award 2017. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Charaktervolles Dinkel-Buchweizenbrot. Das fermentierte Frischprodukt FermFresh® Buchweizen verleiht dieser Spezialität authentische Geschmacksfacetten und Frische. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: Urige Buchweizen-Roggenkruste gebacken mit FermFresh® Buchweizen. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: UNIFERM FermFresh® Meistervorteig für meisterlich veredelte Weizengebäcke mit Geschmacksplus. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



Bildunterschrift: FermFresh® Meistervorteig für Hausbrötchen-Konzepte mit Wertschöpfung (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