

FermFresh® Buchweizen ist Sieger des Trend Award 2017

UNIFERM wird auf der Südback 2017 Preis für innovativen Bäckerei-Rohstoff verliehen.

Buchweizenkörner, Roggensauerteig und Zeit für die Reifung sind die Hauptzutaten, die die Jury des renommierten Innovationspreises der Messe Stuttgart überzeugten. In der Kategorie „Rohstoff“ setzte sich UNIFERM FermFresh® Buchweizen gegen zahlreiche Bewerber erfolgreich durch.

„Wir freuen uns sehr über diese besondere Auszeichnung und sind ausgesprochen stolz, diesen Preis auf der Südback im September entgegenzunehmen.“, erklärt Wilko Quante, Geschäftsführer UNIFERM, „FermFresh® Buchweizen ist unsere jüngste Entwicklung in der FermFresh®-Familie. Fermentation und Geschmack sind bei UNIFERM aus Tradition eng miteinander verknüpft. Wir betrachten den Prozess der Fermentation als entscheidendes Momentum für die natürliche Aromenentwicklung. Wir konzentrieren uns bei der Entwicklung eines FermFresh®-Produkts darauf, dass während der Teigführung das Optimum an Geschmack herausgeholt wird. Das ist das Differenzierungsmerkmal dieser neuen Rohstoffkategorie fermentierter Frischprodukte.“

Urgeschmack durch die Kraft der Fermentation

Dahinter steckt ein unternehmenseigenes Fermentationskonzept, das die gesamte neue Produktrange „FermFresh®“ von UNIFERM charakterisiert. Natürliche Zutaten in Clean-Label-Qualität werden sorgsam ausgewählt und einem schonenden Reifungsprozess unterzogen. So entfaltet sich ein ureigenes Aroma mit authentischen Geschmacksfacetten. Durch die Zugabe von FermFresh® wird das Geschmacks- und Frischeprofil von Brot und Backwaren deutlich angehoben. Der Urgeschmack und die Frische in den Premiumgebäcken bietet neues Wertschöpfungspotential.

Messeneuheiten für Wachstumsimpulse

Auf dem Messestand D80 in Halle 3 können Besucher sich bei vielfältigen Kostproben von den Eigenschaften von FermFresh® Buchweizen und weiteren FermFresh®-Produkten überzeugen.

Auf der Südback wird es von UNIFERM weitere Messeneuheiten geben. Darunter ein neues Markenlizenzprodukt von Kinderbuch-Figuren des

bekannten Coppenrath-Verlags und im Segment Feine Backwaren
Blechkuchen-Rezept in neuer Geschmacksdimension.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

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



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



Bildunterschrift: Das fermentierte Frischprodukt FermFresh®
Buchweizen verleiht Gebäcken authentische
Geschmacksfacetten und Frische.

(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