

Produktneuheit: UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz

Der Neuzugang in der Reihe der fermentierten Frischprodukte mit einer ausgewogenen Körner- und Saatenmischung für den vitalen Genuss.

Werne, 22.10.2016 - Saaten und Getreidekörner tragen wesentlich zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Das neue FermFresh® Gerstenmalz vereint ganz viel davon in sich. Acht verschiedene Saaten und Körner verbinden sich mit einem herzhaften Roggen-Sauerteig zu einem vitalen Frischemix. Zum Gerstenmalz, Hauptbestandteil und aromatischer Geschmacksgeber, kommt eine Kombination aus Leinsamen, Weizenmalzkörner, Haferspeisekleie, Sesam, Hirse, Backerbsenschrot und Maisflocken hinzu.

Alle Zutaten sind unter definierten Bedingungen schonend fermentiert. Die UNIFERM-Fermentation gibt den Zutaten ausreichend Zeit, damit sich das natürliche Aroma entfalten und den Gebäcken einen authentischen Geschmack verleihen kann. FermFresh® Gerstenmalz wird, je nach Gebäckart und Rezeptur, zwischen 10 und 40 Prozent variabel auf Mehl eingesetzt. Das pastöse Frischprodukt lässt sich rationell verarbeiten und wird für die einfache Entnahme und Dosierung in wiederverschließbaren 18 kg-Eimern angeboten.

Kleckerfreie Alternative zum traditionellen Sandwich: Vita-Knauzen

Passend für den Genuss-to-go haben die Rezeptentwickler von UNIFERM ein „kleckerfreies“ Snack-Konzept, die „Vita-Knauzen“, kreiert. Aus einem Grundteig entstehen durch Zugabe verschiedenster pikanter Zutaten vielfältige geschmackvolle Snack-Ideen, die nicht kleckern. Für den schnellen und vitalen Genuss aus der Hand steht eine Auswahl klassischer und moderner Veggie-Varianten zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Produkt und Rezeptvorschläge mit UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit und sind auf der Homepage einzusehen.

Bildmaterial finden Sie unter: <http://uniferm.de/de/presse-downloads.html>



Bildunterschrift: Saftige Frische und herzhaft-aromatischer Geschmack gelingen in rustikalen Gebäcken mit UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz. Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG



Bildunterschrift: Snacking ohne Kleckern geht jetzt mit den reichhaltig gefüllten Vita-Knauzen gebacken mit FermFresh® Gerstenmalz. Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG

Über UNIFERM

Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Qualitäts-Backmittel 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