

## Produktneuheit: UNIFERM HefeQuarkPlus

**Die neue Feinbackmischung, die Hefe-Quarkteigen saftig-softe Krumen und lange Verzehrfrische verleiht.**

**Werne, 22.10.2016** - Verbraucher lieben bei Gebäcken aus Hefe-Quarkteig das feine Hefearoma und die säuerliche Frische des Quarks, die sich in einer saftig-weichen Krume zu einem Genuss-Highlight verbinden. Mit der neuen Produktlösung UNIFERM HefeQuark Plus gelingen nun vielfältige, neue Frische-Highlights: als Blechkuchen oder auch als Stückgebäcke wie Zöpfe oder süße Brötchen.

Mit dieser leistungsstarken Feinbackmischung gelingen Hefe-Quarkteiggebäcke mit einer besonders saftigen und weichen Krume. Das verleiht dem Frischhalteprofil im fertigen Gebäck ein zusätzliches Plus. UNIFERM HefeQuark Plus ist für den rationellen Einsatz auf gute Maschinengängigkeit und Eignung für Gärverzögerung und -unterbrechung konzipiert.

Begleitet wird die Neueinführung mit Rezeptvorschlägen rund um die vier Jahreszeiten mit quarkfrischen „limited edition“-Gebäcken, die saisonale Akzente und Umsatzimpulse in der Bäckertheke setzen.

Weitere Informationen zum Produkt, zum Konzept „4- Jahreszeiten“ und weitere Rezeptvorschläge mit UNIFERM HefeQuark Plus halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit oder sind auf der Homepage einsehbar.

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



**Bildunterschrift:** Saftig-frische Hefequark-Gebäcke rationell hergestellt mit UNIFERM HefeQuark Plus. 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](mailto:elke.preissler@uniferm.de)