

Produktneuheit: UNIFERM Amerikaner

Feinbackmischung für die Herstellung extra saftiger Amerikaner mit feinem Aroma und längerer Frische

Werne, 24.01.2016 - Amerikaner sind die beliebten süßen Klassiker, die in keinem Gebäcksortiment fehlen dürfen. Die zarte Krumenstruktur und der typisch kurze Biss werden in der neuen UNIFERM Feinbackmischung für Amerikaner mit einer Extraportion Saftigkeit kombiniert.

Mit UNIFERM Amerikaner kann, im Vergleich zu marktüblichen Produkten, eine deutlich höhere Wassermenge geschüttet werden, die für eine längere Gebäckfrische sorgt. Über die Menge des Schüttwassers bestimmt der Bäcker auch ganz individuell die gewünschte Massenkonsistenz. Die Masse zeigt dabei gleichbleibend optimale Eigenschaften in Dosier- und Füllanlagen. Gebacken wird variabel im Etagen- oder Stikkenofen. Das Resultat sind Gebäcke mit glatten Oberflächen, die sich einwandfrei vom Backpapier oder Blech lösen. Auch Rührmassen für saftige Blechkuchen sind mit UNIFERM Amerikaner problemlos und sicher herstellbar.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

<https://uniferm.de/de/presse-downloads.html>



Bildunterschrift: UNIFERM Amerikaner ist die neue Feinbackmischung für extrasaftige Amerikaner mit längerer Frischhaltung

(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