

UNIFERM *Xtrasauer*

Mit Sicherheit besser backen !



UNIFERM Xtrasauer



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM Xtrasauer

Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot

UNIFERM Xtrasauer - extra sicher!

Die hohe Säureleistung macht die Herstellung von Roggenbetonten Broten sehr sicher.

UNIFERM Xtrasauer - doppelt sparsam!

Eine Kombination von backwirksamen Bestandteilen sowie eine hohe Säurekonzentration verbessern die Teigeigenschaften und halten die Einsatzmenge niedrig.

Megazyme®

UNIFERM Xtrasauer - mit Megazymen!

Eine speziell entwickelte Enzymkombination gibt den Teigen eine hohe Stabilität. Eine saftige Krume und ein optimales Volumen sind entscheidende Vorteile.

Zugabemenge: UNIFERM Xtrasauer in g/kg Mehl

Mehlmischung		Direkte Führung	Kombinierte Führung 10% Grundsauer	Kombinierte Führung 15% Grundsauer	Kombinierte Führung 20% Grundsauer
Roggenmehl in %	Weizenmehl in %				
50	50	13 g	10 g	9 g	8 g
60	40	15 g	12 g	11 g	9 g
70	30	18 g	15 g	13 g	10 g
80	20	20 g	17 g	14 g	11 g
90	10	23 g	20 g	16 g	12 g
100	0	25 g	23 g	19 g	15 g
Schrotbrot 100	0	35 g	30 g	25 g	20 g

Inhaltsstoffe: Weizenvollkornquellmehl, Säuerungsmittel (Citronensäure, Salz der Essigsäure), Emulgator (Lecithin), Roggenvollkornmehl, Weizenkleber, Stabilisator (Calciumsulfat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, Backenzyme

UNIFERM GmbH & Co. KG • Brede 4 • 59368 Werne
 Telefon: (02389) 79 78-0 • Fax: (02389) 79 78-2 80
 Backservice Telefon: (02389) 79 78-4 44
 www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*