



Für natürlichen
Brötchengenuss!



NatuBack

Clean Label-Brötchenbackmittel mit
AromaHefe für mehr Geschmack

UNIFERM NatuBack

Clean Label-Brötchenbackmittel mit AromaHefe für mehr Geschmack

Verbraucher wünschen Gebäcke mit natürlichem Geschmack aus guten Zutaten. Verwenden Sie für Ihr Brötchensortiment daher deklarationsfreundliche Rohstoffe. UNIFERM NatuBack ist das Clean Label-Brötchenbackmittel mit naturnahen Zutaten. Denn in dem Qualitätsbackmittel steckt Geschmack aus der Kraft der Fermentation. Die schonend veredelte AromaHefe und ausgesuchtes Malz wirken während der Teigführung positiv auf die natürliche Geschmacks- und Volumenentwicklung. Das Resultat sind vollaromatische Gebäcke mit weicher, saftiger Krume und röscher Kruste.

Zugabe-Empfehlung: 3 % auf Mehl



- Deklarationsfreundliche Rohstoffe und Zutaten – für Clean Label-Produkte
- Hohe Verarbeitungssicherheit für moderne Produktionsprozesse – ideal geeignet für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung
- Brötchen nach bester Handwerkstradition – für ursprünglichen Brötchengenuss auf Basis hochwertiger Zutaten
- Mit schonend veredelter AromaHefe – für vollendeten Geschmack aus der Kraft der Fermentation



Auf Basis natürlicher Hefe – Clean Label



Schonend veredelt



Optimiert die Entfaltung von Fermentationsaromen bei allen Teigführungen



Für aromastarke Gebäcke die Ihre Kunden überzeugen

Profitieren Sie vom Geschmack aus der Kraft der Fermentation!



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de