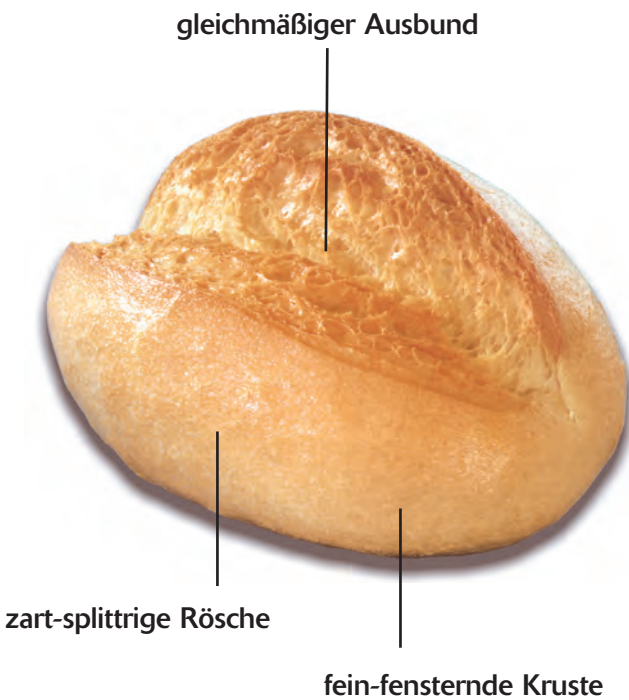


UNIFERM Rösch

Jetzt mit neuer Wirkstoff-
Formel Plus für noch mehr
Rösche und Geschmack.



Grundrezept	Anwendung 3 %	
	auf Mehl	auf Wasser
Weizenmehl, Typ 550	10,000 kg	17,200 kg
UNIFERM Rösch	0,300 kg	0,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,900 kg
Salz	0,200 kg	0,350 kg
Wasser, ca.	5,800 kg	10,000 kg
Gesamtgewicht	16,800 kg	28,950 kg

Herstellung	
Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26°C
Teigruhe:	ca. 10 min
Ballengare:	ca. 15 min
Stückgare:	ca. 45 min
Backtemperatur:	bei Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 min

Hervorragend geeignet auch für Verfahren der
Gärzeitsteuerung.

Machen Sie den Rösche-Test!



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de



Best. Nr. 830502 06/16 E

UNIFERM Rösch

Für schöne knusperfrische Brötchen!

NEU!
+ Backmalz
+ Wirkstoff-Formel Plus



UNIFERM Rösch



Unverwechselbare schöne Brötchen mit UNIFERM Rösch!

UNIFERM Rösch:
Backmalz und Wirkstoff-Formel Plus machen's möglich.

- ✔ zart-splittrige, rösche Kruste
- ✔ länger anhaltende Rösche
- ✔ aromatisch voller Geschmack

Genau wie Ihre Kunden es wünschen und das zu jeder Tageszeit.



Backmalz

ausgewählte Malzextrakte für den vollen Geschmack und die zarte Rösche

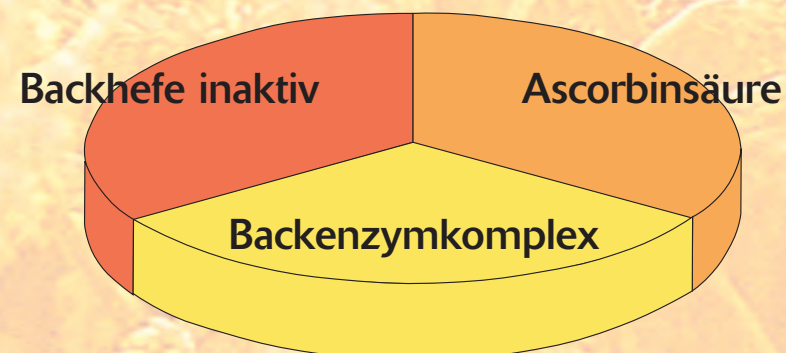
Wirkstoff-Formel Plus

für gärstabile Teige und Gebäcke mit lang-anhaltender Rösche

Ihre Vorteile mit dem neuen UNIFERM Rösch:

- ✔ gärstabile, sichere Teige
- ✔ geeignet auch für Gärzeitsteuerung
- ✔ ausbundsichere Gebäcke

Wirkstoff-Formel Plus



Wissen Sie was Ihre Kunden wünschen?

Rösche und Geschmack sind nach wie vor die Nummer 1 für den Kaufentscheid Ihrer Kunden.

Kriterien für den Kaufentscheid:



0 | | | | | 5
Skala von 0 (nicht wichtig) bis 5 (sehr wichtig)

Umfrage bei 1000 Bürgern aus Deutschland



Sichern Sie sich Ihren Brötchenumsatz mit UNIFERM Rösch.

Ihre Kunden merken den Unterschied.

Besondere Sicherheit auch bei schwankenden Mehlsqualitäten, egal ob:

- ✔ neue Ernte
- ✔ enzymarme Mehle
- ✔ kleberschwache Mehle

UNIFERM Rösch ist stets auf aktuelle Mehle eingestellt.

Für schöne Brötchen in jedem Fall.

