

# UNIFERM HefeFeinPaste



**UNIFERM HefeFeinPaste garantiert höchste Qualität: Ihre HefeFeinGebäcke werden zum unvergesslichen Genusslebnis mit kurzem Biss und langanhaltender Verzehrsfrische.**

Grundrezepturen	Basisrezeptur	Leichter Hefeteig	Schwerer Hefeteig	Plunderteig
	Anwendung: 25%	Anwendung: 20%	Anwendung: 30%	Anwendung: 20%
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM HefeFeinPaste	2,500 kg	2,000 kg	3,000 kg	2,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,800 kg	0,700 kg	0,800 kg	0,700 kg
Speisesalz	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.	4,800 kg	5,000 kg	4,500 kg	4,500 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,250 kg</b>	<b>17,850 kg</b>	<b>18,450 kg</b>	<b>17,350 kg</b>
<b>Herstellung</b>				
Knetzeit: Spiralknetter	intensiv kneten	intensiv kneten	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26°C	ca. 26°C	ca. 26°C	kühl führen
Teigruhe:	ca. 10 min	ca. 10 min	ca. 20 min	ca. 10 min
Tourieren:	-	-	-	auf 1 kg Grundteig 0,250-0,400 kg Butter oder Ziehmargarine, drei einfache Touren



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



Bestell-Nr.: 857602 06/16 E

# UNIFERM HefeFeinPaste

**Für mehr Frische und Geschmack**

**NEU**



**Voller, hefeteig-  
typischer Geschmack  
Kurzer, zarter Biss**



UNIFERM HefeFeinPaste

# UNIFERM HefeFeinPaste ... die einzigartige Backpaste

## Einzigartig in der Verzehrsfrische

Die Frische Ihrer Hefefeingebäcke ist nach wie vor eine wichtige Kaufentscheidung für Ihre Kunden. Doch bieten Sie Ihren Kunden noch mehr mit UNIFERM HefeFeinPaste: Hefefeingebäcke mit einer langen Verzehrsfrische, die auch am nächsten Tag noch lecker saftig schmecken.

## Einzigartig in der Zartheit

Spezialfette für Hefefeingebäcke machen's möglich. Eine zarte, wattige Krume mit einem unwiderstehlichen kurzen Biss. Und das auch noch nach Tagen. Ihre Kunden werden den Unterschied schmecken.

## Einzigartig im Geschmack

Genau aufeinander abgestimmte Zutaten in bester Qualität sorgen für einen außerordentlichen hefeteigtypischen Geschmack Ihrer Gebäcke.

## Entscheidende Faktoren für den Kauf

Quelle: ZMP 12/2001

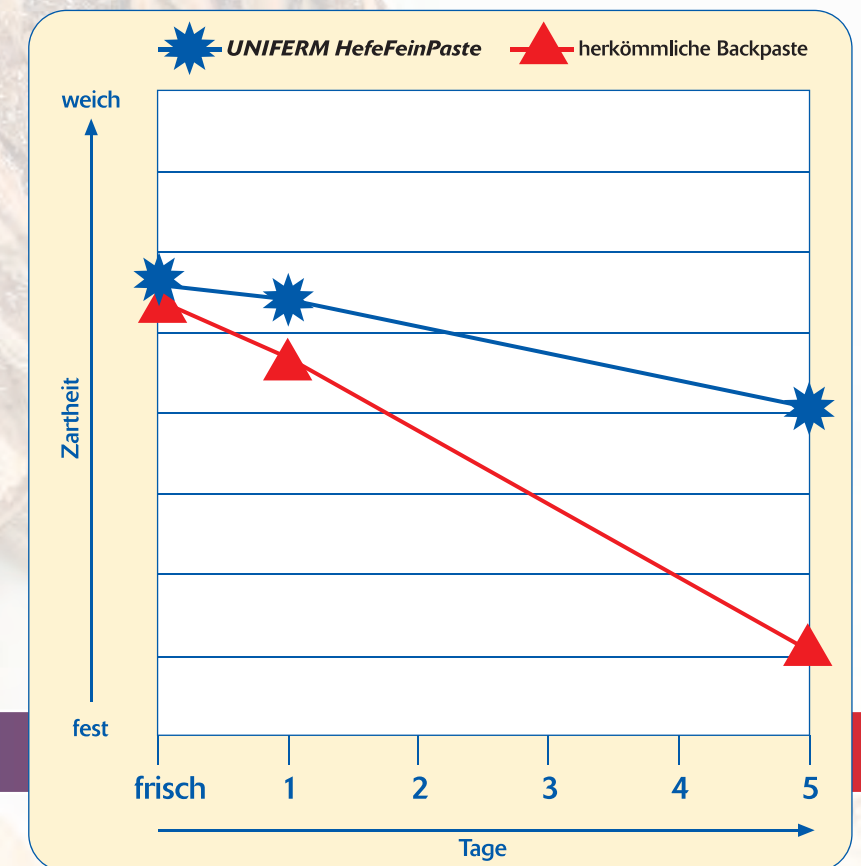
Geschmack **72%**

Frische **74%**

Qualität **62%**



## Mit UNIFERM HefeFeinPaste bleiben Backwaren länger frisch!



## UNIFERM HefeFeinPaste

- lange Verzehrsfrische
- besonders kurzer Biss
- voller Geschmack
- leistungsstark bei allen Führungen



## Leistungsstark bei allen Führungen

Mit UNIFERM HefeFeinPaste hergestellte Hefefeinteige sind besonders sicher und gärstabil. UNIFERM HefeFeinPaste ermöglicht direktes Backen, Gärverzögerung und Gärunterbrechung mit höchster Gebäckqualität.

