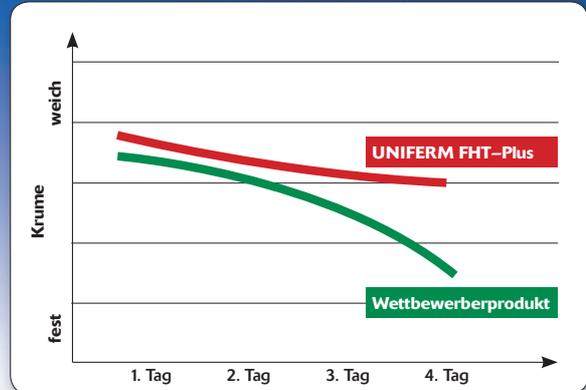


# UNIFERM FHT-Plus

Spezialbackmittel zur  
Herstellung feiner  
Hefeteige



UNIFERM FHT-Plus



# UNIFERM FHT-Plus

## UNIFERM FHT-Plus bietet Ihnen Extra-Vorteile:

### Konzentriert

Anwendungsmenge  
nur 5 % auf Mehl

### Sicher

Für alle gängigen  
Verfahren der  
Gärzeitsteuerung  
geeignet

### Flexibel

Nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten  
für Gebäcke aus Hefefeinteig:  
Rosinenbrötchen, Hefezöpfe, Blechkuchen, etc.

### Frisch & Soft

Die langanhaltende Verzehrsfrische  
& extra weiche Gebäcke sorgen für ein  
unvergleichliches Geschmackserlebnis



Rezeptvorschläge:	Butter-Zöpfe	Teig für Blechkuchen	Butter-Rosinenstuten
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM FHT-Plus	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Zucker	1,500 kg	1,000 kg	1,500 kg
Vollei	-	-	0,750 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,600 kg	0,750 kg
Butter	1,200 kg	1,500 kg	1,750 kg
Salz	0,180 kg	0,180 kg	0,180 kg
Rosinen	-	-	5,000 kg
Wasser, ca.	4,750 kg	4,800 kg	4,000 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,730 kg</b>	<b>18,580 kg</b>	<b>24,430 kg</b>
Herstellungsparameter:	betriebsüblich aufarbeiten	betriebsüblich aufarbeiten	Rosinen langsam unterlaufen lassen, anschließend betriebsüblich aufarbeiten



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 Telefon: +49 (0) 2389 7978-444  
info@uniferm.de · www.uniferm.de

