



PRODUKT



Mit Power
schwungvoll
durch den Tag



VitaFit

Vormischung mit Nährhefe, Weizenkeimen und Malzflocken zur Herstellung eines „vitaften“ Brot- und Kleingebäcksortimentes

1

Weizenkeime

Weizenkeime sind einer der nährhaftesten Teile des Weizenkorns und aufgrund der sehr hohen Nährstoffdichte mit einem hohen Anteil an Vitamin E ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Der leicht nussige Charakter der Weizenkeime verleiht den Backwaren einen angenehmen, köstlichen Geruch und Geschmack.

2

Nährhefe

Nährhefe ist ein natürliches Lebensmittel mit einem hohen Anteil an Proteinen und einer ausgewogenen Mischung lebenswichtiger 8-Vitamine und Mineralstoffen. Nährhefe ist kalorienarm und leicht verdaulich und erhöht in gerösteter Form das besondere Genusserlebnis.

3

Malzflocken

Malz ist ernährungsphysiologisch ein wichtiger Energielieferant. Der in Malzflocken enthaltene Malzzucker fördert das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit des Körpers und liefert „Power“ für einen schwungvollen Tag. Malz verleiht den Backwaren ein kräftiges Gebäckaroma und eine gute Frischhaltung.

Drei Gebäckideen die es in sich haben:

VitaFit Powerkruste

VitaFit Powerstücke

VitaFit Powerriegel



UNIFERM VitaFit

Vormischung mit Nährhefe, Weizenkeimen und Malzflocken zur Herstellung eines „vitafiten“ Brot- und Kleingebäcksortimentes

*Mit den drei „vitafiten“
und wertvollen Zutaten
schwungvoll durch den Tag*

VitaFit Powerkruste, VitaFit Powerstücke und **VitaFit Powerriegel**, drei Gebäckideen die es in sich haben: Denn „**Power 3**“, die drei vitafiten und wertvollen Zutaten **1 Nährhefe**, **2 Weizenkeime** und **3 Malzflocken** machen diese Gebäcke zu einem einmaligen Genusserlebnis Ihrer ernährungsbewussten Kunden.

ANWENDUNG

ODER:

**10 bis 25 % auf
Betriebsteig
UNIFERM VitaFit-
Quellstück herstellen:**
10 T. UNIFERM VitaFit
7 T. Wasser (25 bis 30 °C)
Quellzeit: 15 bis 30 Min.

**UNIFERM VitaFit-Quell-
stück unter fertigem
Teig (Brot, Brötchen,
Baguette etc.) glatt
unterlaufen lassen.**

**15 bis 30 % auf
Gesamtmehl
UNIFERM VitaFit direkt in
das Rezept verarbeiten:**
Knetzeit betriebsüblich
(Mischphase um ca.
3 Minuten verlängern)
je 10 T. UNIFERM VitaFit
7 T. Wasser zusätzlich
zugeben.

Fertigen UNIFERM VitaFit-Teig
betriebsüblich weiter aufarbeiten,
z. B. als Brötchen, Brot etc.

PRODUKTINFORMATION

Artikel-Nr.: 89100
Gebinde: 25 kg Sack



UNIFERM VitaFit

Vormischung mit Nährhefe, Weizenkeimen und Malzflocken zur Herstellung eines „vitafiten“ Brot- und Kleingebäcksortimentes

Immer mehr Verbraucher legen Wert auf eine wertvolle und vitale Ernährung! Mit der Vormischung **UNIFERM VitaFit** können Sie jetzt Ihr Backwarenangebot dem Trend entsprechend und gezielt auf die Wünsche Ihrer ernährungsbewussten Kunden erweitern. Denn „VitaFit“-Backwaren mit **UNIFERM VitaFit** sind nicht nur lecker, sie sind auch besonders nahrhaft und bekömmlich. Zutaten wie Weizenkeime, Nährhefe und Malzflocken machen die Gebäcke mit **UNIFERM VitaFit** besonders.

Haupteinsatzbereich: Roggenbrot, Roggenmischbrot, Mischbrot, Weizenmischbrot, Weizenbrot, Kleingebäck, Hefengebäck

Anwendungsmenge: 15 bis 30 % auf Gesamtmehl oder 10 bis 25% auf Gesamtteig

- **Flexible Anwendung 10 bis 30 %** – variabel einsetzbar sowohl zum fertigen Teig als auch direkt in die Rezeptur
- **Hohe Betriebssicherheit** – Gute Teig- und Verarbeitungseigenschaften bei optimaler Gärstabilität
- **Abwechslungsreiches Gebäcksortiment** – Individuelle und vielfältige Gebäckvarianten
- **Hoher Gebäck-Genuss** – durch Weizenkeime, Nährhefe, Malzflocken und viele weitere wertvolle Zutaten
- **„Vitafite“ Gebäcke** – mit feinkörniger Krume, langanhaltender Frische und kräftig aromatischem Geruch und Geschmack

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