

UNIFERM FEM 90/25

*Spezial-Paste zur Verbesserung der Frischhaltung
von Weißbrot, Mischbrot und hefegelockerten
feinen Backwaren*



UNIFERM FEM 90/25



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM FEM 90/25



Verbesserung der Gärtoleranz

UNIFERM FEM 90/25 verbessert die visko-elastischen Eigenschaften der Klebermatrix. Dies führt zu einer erhöhten Gärtoleranz und zu erhöhtem Gebäckvolumen.

Unvergleichliches Mundgefühl

UNIFERM FEM 90/25 verleiht Gebäcken eine besonders zarte und feinporige Krumenstruktur. So ist jeder Bissen ein Genuss.

Kompromisslose Frische

Durch den Einsatz von UNIFERM FEM 90/25 wird deutlich mehr Feuchtigkeit im Gebäck gehalten. Dies wirkt sich positiv auf den Frischeeindruck aus.

Empfohlene Anwendungsmenge

- ✓ Fett- und zuckerreiche Teige: bis zu 2 % auf Mehl (20 g UNIFERM FEM 90/25 auf 1 kg Mehl)
- ✓ Weizenbrotteige: ca. 0,5 % bis 1,5 % auf Mehl (5 g bis 15 g UNIFERM FEM 90/25 auf 1 kg Mehl)
- ✓ Mischbrotteige: ca. 0,5 % bis 1,5 % auf Mehl (5 g bis 15 g UNIFERM FEM 90/25 auf 1 kg Mehl)

Herstellungsverfahren

UNIFERM FEM 90/25 zusätzlich mit in den Teig geben und im All-In-Verfahren mit den restlichen Rezeptbestandteilen verarbeiten.

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*