

Mein Brötchen-Veredler



KONZEPT



*Brötchen, Kaisersemmeln, Semmeln,
Wecken, Doppelte mit mehr Geschmack
und Wertschöpfung? Geht das?*

Ich sage ja!

*Profitieren Sie bei Ihrem Standardsortiment
von der Urkraft der Fermentation.*

Ich zeige Ihnen wie es geht.

GEPRÜFTES
BROT
SOMMELIER

Rico Pfortner



FermFresh® AromaDurum

Fermentation, die fasziniert





Ihre Kunden sind bereit, einen höheren Preis für duftendes und aromatisches Gebäck zu zahlen. Denn der entscheidende Faktor beim Kauf ist der Geschmack. Nutzen Sie die Kraft der Fermentation, um Premiumgebäcke effizient herzustellen. Mit dem Fermentationsprodukt FermFresh® AromaDurum von UNIFERM verbessern Sie den Geschmack Ihrer Standardgebäcke deutlich. Es ist erstaunlich einfach, Mehrwert zu schaffen.



Meine Empfehlung

mit **DURUM Ferment**

FermFresh® AromaDurum

Flüssiges aromatisches Fermentationsprodukt auf Basis von Durum (Hartweizen)

Optimaler Kosten-Nutzen-Effekt:

Bereits eine Zugabe von 3 bis 5 % auf Mehl hebt deutlich den Geschmack.

Wertschöpfung durch Marketing:

Nutzen Sie die Auslobung „Durumsauerteig“ und „DurumFerment“ für Ihre Kundenansprache

Veredelung des Standardsortiments:

Optimieren Sie Ihr Standardsortiment von Brötchen, Baguette bis Weizenbrot mit FermFresh® AromaDurum. Durch die DuoFermentation werden Aroma und Struktur des Hartweizens tiefgründig erschlossen und verleihen weizenbetonten Gebäcken Premiumattribute: intensiver Geschmack, saftige Krume, goldgelbe Farbe und feinsplittrige Rösche. Ein unverwechselbares Genusserlebnis in Premium-Qualität für Ihre Kunden!

AROMAPROFIL:

