



## Neuprodukt: UNIFERM FermFresh® Hafer mit HaferFerment

### Die neue Lust auf Hafer

**Werne, 30.08.2021 – Die UNIFERM FermFresh®-Produktfamilie ist um ein weiteres Fermentationsprodukt reicher. Mit dem neuen FermFresh® Hafer mit HaferFerment setzen Handwerksbäckereien ab sofort haferstarke Impulse in ihrem Backwarensortiment.**

Hafer steht für neue Werte. Der Allrounder unter den Getreiden ist bei VerbraucherInnen beliebt und erlebt einen Nachfrageanstieg. Die Produktvielfalt ist groß – von den bekannten Haferflocken oder Flakes über innovative Haferdrinks bis hin zu Joghurtalternativen. Hafer macht Lust auf Neues und setzt auch in jedem Brotsortiment einen wertschöpfenden Akzent.

### Fermentierter Hafer mit einzigartiger Aromatiefe

**FermFresh® Hafer** ist das innovative Fermentationsprodukt mit aromagereiften ganzen Haferkernen. Dafür werden naturbelassene Haferkerne und hauseigenes **HaferFerment** schonend nach dem FermFresh®-Reifungsprinzip fermentiert. So wird der ureigene Geschmack des Hafers gehoben und veredelt. Das fermentierte Frischprodukt ist die Basiszutat für kreative und haferstarke Backwaren vom Brot über Kleingebäck und Snacks bis hin zu Vollkornvarianten. **FermFresh® Hafer** verleiht Gebäcken ein charaktervolles und hafertypisches Geschmacks- und dank der Saftigkeit ein hervorragendes Frischeprofil.

Die UNIFERM Fermentationsspezialisten haben diesen Rohstoff-Baustein für Effizienz im Produktionsprozess entwickelt. Dank der passenden Konsistenz kann **FermFresh® Hafer** auch in einem fertigen Teig untergeknetet werden. So erzielt man Vielfalt im Handumdrehen.

### HaferLust – Das Brot für jeden Hafer-Fan

Für die Markteinführung von **FermFresh® Hafer** bietet UNIFERM eine besondere Kreation an. „HaferLust“ heißt das Haferbrot mit fermentierten Haferkernen. Der runde, natürlich gerissene Brotlaib mit Haferflocken-Topping hat die ideale Größe für Familien und ist das perfekte Vorratsbrot für kleinere Haushalte. Die fermentierten Haferkerne verleihen der locker geporteten Krume ihre Saftigkeit, einen weichen Biss und ein angenehmes Hafererlebnis.

Aufmerksamkeitsstarkes Werbematerial wie Brotbänderole, Thekenaufsteller und Plakat für das „HaferLust“-Brot stehen in Form von kostenlosen Druck-PDFs mit der Möglichkeit der Individualisierung zur Verfügung.

**Bildmaterial zum Download finden Sie hier:** <https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>



Haferstarke Brote mit weicher saftiger Krume und knackiger Kruste gelingen mit dem neuen Fermentationsprodukt FermFresh® Hafer mit HaferFerment.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



UNIFERM FermFresh® Hafer: Die Saftigkeit sieht man den aufgeschlossenen Haferkernen an. Sie verleihen Gebäcken einen angenehmen Biss. Durch die Reifung in HaferFerment entwickeln die Haferkerne ursprüngliche Fermentationsaromen, die für eine einzigartige Aromatiefe in Backwaren beitragen.

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

## Hinweis zur Nutzung der Pressebilder:

Die o. a. Pressebilder stehen für journalistisch-redaktionelle Zwecke honorarfrei zur Verfügung. Bei Verwendung ist die Quelle „UNIFERM GmbH & Co. KG“ zu nennen.

## Pressekontakt:

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | [elke.preissler@uniferm.de](mailto:elke.preissler@uniferm.de)