

Ideen&Konzepte: Genießer-Hefeteige - Fermentation macht Genuss

Bei der Aroma-Fermentation mit UNIFERM-Backhefen werden aus Hefeteigen süße Gebäcke voller Genuss.

Werne, 22.10.2016 - UNIFERM, die Spezialisten für Fermentation, greifen mit dem neuen Gebäck-Konzept der „Genießer-Hefeteige“ den Trend eines bewusst genussvollen Lebensstils auf. Verbraucher erwarten heute nicht nur ein stets frisches Backwarensortiment, sondern Gebäcke, die sich durch einen natürlich authentischen Geschmack auszeichnen. Zusätzlich zum Einsatz hochwertiger Rohstoffe, spielt daher der Fermentationsprozess während der Teigführung eine bedeutende Rolle.

Natürliche Aroma-Fermentation

Das Geheimnis der Gebäcke aus Genießer-Hefeteigen liegt in der natürlichen Aroma-Fermentation und der Ruhe bei der Teigreifung. Wie bei der natürlichen Reifung eines guten Weines, sorgen die UNIFERM Backhefen in den Hefeteigen für ein reiches Geschmacksbouquet. Bei idealer Teiglockerung durch die sichere und triebkraftstarke Backhefe aus Monheim entstehen süße Hefegebäcke, die den Gaumen verwöhnen und den Genuss perfekt machen.

Panotti – Die kleine, feine Hommage an den Klassiker Panettone. Durch die lange Teigführung und dem milden Vorteig, die die Fermentation perfekt macht, entsteht der pure „Dolce Vita“-Genuss.

Espresso-Kranz – Ein Ensemble aus frischem Hefefeinteig mit kräftigem Espresso in einem optisch ansprechenden Kranz vereint.

Kokos-Bienenstich – Bei diesem feinen Hefeteig mit cremiger, leichter Füllung und fruchtigen Ananas-Stückchen bleibt man gerne hängen.

Chococroissant – Ein perfekt touriertes Genusserlebnis aus dem ein wahres Edel-Croissant entsteht. Verfeinert mit edlem Kakao und Schokolade ist es ein Genießerstück.

Süßes Camping-Brötchen – Für den Genuss-Moment unterwegs sind diese kleinen Verführer ideal.

Weitere Informationen zum Produkt, Rezepte zum Konzept „Genießer-Hefeteige“ halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit oder sind auf der Homepage einzusehen.

Bildmaterial finden Sie unter: <http://uniferm.de/de/presse-downloads.html>



Bildunterschrift: Aroma-Fermentation macht einzigartige Genusslebnisse. Die neuen Genießer-Hefeteige von UNIFERM. Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG

Über UNIFERM

Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Qualitäts-Backmittel und kompetenter Service – dafür steht UNIFERM.

Als ein führendes Traditionsunternehmen der Backzutaten-Branche entwickeln und produzieren wir an zwei Produktionsstandorten in Deutschland ein leistungsstarkes Produktprogramm mit frischer Backhefe, Fermentationsprodukten und Qualitäts-Backmitteln für Brot- und Backwaren sowie Feine Backwaren. Mit unseren Kunden teilen wir die Leidenschaft für das Backen und verstehen uns als der verlässliche Partner für das Bäckerei-Handwerk und die Backwaren-Industrie im In- und Ausland. Täglich machen sich rund 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür stark, dass gemeinsam genussvolle Gebäcke entstehen.

Pressekontakt

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler

T +49 2389 7978-335

F +49 2389 7978-7335

elke.preissler@uniferm.de