

Ideen&Konzepte: Vita-Knauzen heißen die kleckerfreien Snacks mit Power

Außen knauzig und innen voller Geschmack. Das neue Snackerlebnis für die Hand, das kalt oder warm als geschmackvoller Sattmacher überzeugt.

Werne, 22.10.2016 - Einfach praktisch, gehaltvoll, saftig-lecker – als neue „Handheld-Snacks“ präsentieren sich die „Vita-Knauzen“ demnächst in der Snack-Theke. Damit entspricht diese Snack-Idee den aktuellen Anforderungen von Verbrauchern, „kleckerfrei“ und genussvoll aus der Hand satt zu werden.

Die gefüllten Kleingebäcke haben es in sich. Denn hier liegen die Belagzutaten nicht zwischen zwei Gebäckhälften, sondern sind in den herzhaften Knauzenteig eingearbeitet. Das Resultat ist ein kompaktes Snackgebäck, das kalt oder warm eine trendige Alternative zu jedem traditionell belegten Snack darstellt.

Die UNIFERM Entwickler haben vier verschieden gefüllte Varianten entwickelt. Aus nur einem Grundteig, der mit dem fermentierten Frischprodukt FermFresh® Gerstenmalz hergestellt wird, kann der Bäcker die Zutaten rationell unter den Teig laufen lassen. FermFresh® Gerstenmalz ist eine schonend fermentierte Mischung aus acht Saaten und Körnern, darunter aromatisches Gerstenmalz, Hirse, Sesam und Mais sowie herzhafter Roggensauerteig.

Die Vita-Knauzen gibt es klassisch mit Leberkäse und Gurke oder als Pizzavariante mit Salami-, Tomaten- und Paprikastückchen. Für den vegetarischen Genuss bietet die Sorte Veggie mit Gemüsewürfeln eine Alternative. Aber auch in der süßen Müslivariante ist der Vita-Knauzen eine geschmackvolle Snack-Idee.

Weitere Informationen zu den Vita-Knauzen, die Rezeptvorschläge sowie Produktinformationen halten die UNIFERM Fachberaterinnen und Fachberater bereit oder finden sich auf der Homepage.

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



Vita-Knauzen Typ Leberkäse



Vita-Knauzen Typ Pizza



Vita-Knauzen Typ Müsli



Vita-Knauzen Typ Veggie

Bildunterschrift: Moderne Snacks für mobiles Snacken ohne Kleckern. Gehaltvoll und saftig frisch gebacken mit UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz.

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