

## UNIFERMentation backt Geschmack! auf der Südback 2022

**Werne, 13.09.2022 – Auf der Südback 2022 präsentieren die Fermentationsspezialisten von UNIFERM neue Produkte und innovative Verfahren, wie Handwerksbäcker auch in Krisenzeiten von den Vorteilen der Fermentation profitieren.**

„Das Interesse an natürlichem Geschmack und Ursprünglichkeit bei Backwaren nimmt bei VerbraucherInnen auch angesichts steigender Preise nicht ab“, so Elke Preißler, Leitung Kommunikation bei UNIFERM, „Dank der Fermentation lässt sich nicht nur die Kategorie Brot geschmacklich optimieren. Insbesondere das Geschäft mit Haus- wie Spezialbrötchen birgt noch einiges an Geschmackspotenzial, das mit passenden Fermentationskonzepten gehoben werden kann.“

Die gezielte Fermentation schafft nicht nur Mehrwert durch eine natürliche Geschmacksverbesserung; mit den innovativen Fermentationsverfahren und Produktlösungen von UNIFERM steigern Handwerksbäckereien ihre Effizienz im Prozess und erhöhen die Sicherheit beim Backen. Gerade in herausfordernden Zeiten sind dies wichtige Parameter für den Erfolg.

Unter dem Motto „UNIFERMentation backt Geschmack! – Genieße den Mehrwert.“ präsentiert UNIFERM seinen Messegästen in diesem Jahr trendige Weizensauerteige, zukunftsorientierte Vorteigverfahren, kreative Fermentationsprodukte und weitere effizienzsteigernde Produkte und Gebäckideen. Diese ermöglichen eine deutliche Steigerung der Gebäckqualität und bieten Handwerksbäckern die Möglichkeit, sich im aktuell schwierigem Marktumfeld zu differenzieren:

### UNIFERM NATURLIEV Tradizione: Der Original Lievito Madre aus Italien!

Auf der Südback erleben BesucherInnen auf dem UNIFERM Messestand echte italienische Backkultur: einen Original Lievito Madre. Der mild gereifte Weizensauerteig wird von den Fermentationsspezialisten des italienischen Partners *Italmil* nach traditioneller Rezeptur sorgsam gepflegt und hergestellt und exklusiv von UNIFERM in Deutschland vertrieben.



Vorgestellt werden Pane, Panini und Focaccia mit viel „temperamento, gusto e emozione“. Auch für viele klassische Weizengebäcke aus dem täglichen Sortiment bietet der Lievito Madre von UNIFERM ein erlebbares Geschmacksplus.

## **UNIFERM Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren: Bewährtes neu gedacht!**

Die Vorteile der Langzeitführung bei Weizenkleingebäcken greift das innovative **Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren** auf. Es bringt zusätzlich mehr Geschmack und erhöht die Sicherheit in den Prozessen des Handwerksbäckers, insbesondere für das Backen der Teiglinge über den Tag in den Verkaufsstellen. Auf der Messe wird die dreistufige Teigführung auf Basis des vorfermentierten Frischprodukts **UNIFERM FermFresh® Meistervorteig** live demonstriert und ofenfrische Brötchen und Baguettes zur Verkostung angeboten. Das **Monheimer Salz-Vorteig-Verfahren** gibt es jetzt neu auch als flüssige Variante.



## **UNIFERM FermFresh®: Aromafermentation in Perfektion erleben!**

Die Erfolgsstory von **UNIFERM FermFresh®** geht weiter. Die frisch fermentierten Produkte auf Basis naturbelassener ganzer Getreidekörner oder Ölsaaten (z. B. Hafer, Kürbis oder Dinkel) veredelt mit hauseigenen Sauer- und Vorteigen hat unter den backenden Betrieben eine breite Fangemeinschaft gefunden. Jetzt steht die Veredlung von Haus- und Spezialbrötchen im Fokus der Südback. Dafür haben die UNIFERM Fermentationsspezialisten Brötchenrezepturen aus ihrer Heimat mit **FermFresh®**-Produkten kreativ vereint. Vorgestellt wird eine Interpretation des Dortmunder Salzkuchens, bayrische Gourmetbrötchen und handgeschlagene Dinkelbrötchen aus Hessen.



## **UNIFERM CrustyTop: Freude für das Auge und den Gaumen!**

Knusprige Auftritte und unwiderstehlich im Geschmack: Mit **UNIFERM CrustyTop** steht Handwerksbäckern jetzt eine praktische Lösung für die optische und geschmackliche Veredelung von Gebäcken zur Verfügung. Das neue Produkt ist pulverförmig und vereinfacht die Anwendung in der Backstube erheblich. Teiglinge werden mit Wasser leicht angefeuchtet und mit der Dekor-Mischung bestreut oder in ihr gewälzt. Das spart Zeit. Das Resultat sind attraktive Gebäckoberflächen mit ausgeprägter Maserung, röscher, knuspriger Kruste und intensivem Geschmack. Auf der Messe werden die beiden Varianten **UNIFERM CrustyTop Pepper** und **UNIFERM CrustyTop Flex**, die individuell mit Kräutern oder Getreide-/Ölsaaten ergänzt werden kann, vorgestellt.



## **UNIFERM Berliner Twenty: Jetzt kommen die Nichtschwimmer!**

Eines der meistverkauften Hefengebäcke haben die UNIFERM Fermentationsspezialisten ganz neu konzipiert: als Ofengebäck, das nicht – wie konventionelle Siedegebäcke – in Fett schwimmt. Dieser „Nichtschwimmer“ alias **OFENBerliner** bewahrt gleichzeitig alle Produkteigenschaften, die den Berliner zum Verbraucherliebling gemacht haben: lockere, luftige Gebäcke mit einer zarten, saftigen Krume und dem charakteristischen kurzen Biss.



Die Vorteile der Konzepts **OFENBerliner**, gebacken mit **UNIFERM Berliner Twenty**, sind weiter: Füllungen oder Toppings werden direkt mitgebacken. Handwerksbäckereien können bis zu 20 Prozent Herstellkosten mit dem neuen **OFENBerliner** von UNIFERM einsparen.

Die **OFENBerliner** ergänzen neben den klassischen Berlinern ideal das Feine Backwaren-Sortiment in der Ladentheke.

**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)