

VEGANtisch leckere Kuchenvielfalt

Mit veganen Kuchenideen neue Zielgruppen begeistern

Werne, 08.09.2021 – Veganer, Vegetarier und Flexitarier - Die Zahl der VerbraucherInnen, die auf tierische Produkte ganz oder teilweise verzichten möchte, wächst. Auch bei Kuchen setzen immer mehr Menschen aller Altersgruppen auf Genuss ohne Ei, Honig oder Milchprodukte. Wer nicht selbstbackt, erwartet ein Angebot von seinem Bäcker. Für diesen Wachstumsmarkt bietet UNIFERM Handwerksbäckereien einfach umsetzbare Rezept- und Produktlösungen im Baukastensystem.

Drei Grundrezepte für vielfältigen, rein pflanzlichen Genuss

Für Gebäcke auf Basis von veganen Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen hat UNIFERM ein vielfältiges Sortiment an süßen Köstlichkeiten entwickelt. Das Baukastensystem ermöglicht durch einfache Rohstoffergänzung bei der Grundrezeptur und angepasster Aufarbeitung die effiziente und sichere Herstellung einer breiten veganen Kuchenvielfalt.

Vegane Rührmassen mit UNIFERM RoyalRühr vegan

Mit der Basismischung **UNIFERM RoyalRühr vegan** gelingen vielfältige Gebäcke vom Muffin bis zum Blechkuchen durch Zugabe von Wasser und Speiseöl einfach und rationell im All-in-Verfahren.

Für ein veganes Kuchenangebot voller Genuss hat UNIFERM Rezepte für Waffeln, Miniküchlein und trendige Donuts voller Saftigkeit und langer Verzehrfrische entwickelt.

Vegane Hefefeingebäcke mit UNIFERM Exquisit Plus

Für Hefefeinteiggebäcke mit besten Geschmacks- und Frischeeigenschaften in veganer Qualität sorgt **UNIFERM Exquisit Plus**. Die Backpaste bietet optimale Sicherheit bei allen Arten der Gärzeitsteuerung. Die Gebäcke erhalten eine saftig-zarte Krumenstruktur und zeichnen sich durch ein hefetyphisches Aroma aus. Zudem profitieren Handwerksbäcker von den exzellenten Frischhalteigenschaften der Backwaren. Die UNIFERM Fermentationsspezialisten stellen zahlreiche vegane Trendrezepte wie Buchteln, Rosinenbrötchen, Zimtschleifen und Streuseltaler zur Verfügung.

Vegane Mürbeteiggebäcke mit UNIFERM MürbMix

Auch für die Herstellung vielfältiger veganer Mürbeteiggebäcke steht Handwerksbäckereien mit der Basismischung **UNIFERM MürbMix** eine Lösung zur Verfügung. Vom Dauergebäck bis hin zu Streuseln bietet UNIFERM neben einem Grundrezept attraktive Gebäckrezepte wie Linzer Schnitte oder Frucht-Torteletts mit rein pflanzlichen Zutaten.

Zum YoutubeClip: https://youtu.be/f_PVT89fZKE

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



VEGANTisch leckere Kuchenvielfalt mit Produkten und Rezepten von UNIFERM.

(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