

Современное Хлебопечение 2020: UNIFERM демонстрирует решения для успешной выпечки хлебобулочных изделий

Основное внимание уделяется формоустойчивости заготовок в процессе ферментации теста, сохранению свежести готовых изделий и веганским идеям для выпечки в духе современности.

12.02.2020 - UNIFERM представляет в Немецком павильоне, в павильоне № 2, стенд 22С30 широкий спектр ингредиентов для хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Акцент делается на дополнительные преимущества для пекарен всех форматов.

«С нашими продуктами мы предлагаем проверенные решения для безупречной формоустойчивости, убедительного объема и длительной свежести современной выпечки», — говорит Геральд Фишер, руководитель отдела экспорта UNIFERM. «Будучи специалистами в области ферментации, мы знаем, что необходимо для теста. Мы объединили ноу-хау производства дрожжей, заквасок и хлебопекарных комплексных пищевых добавок в мощный ассортимент продукции для наших клиентов.»

Посетители ведущей российской выставки-ярмарки хлебобулочных изделий имеют возможность ознакомиться с качественной продукцией "Сделано в Германии".

UNI SuperStabil - стабильность и формоустойчивость в процессе брожения



Комплексная пищевая добавка с этикеткой clean label обеспечивает надежность при брожении теста. Благодаря уникальному сочетанию специальной пшеничной клейковины и ферментной комбинации "SuperEnzyme", специально разработанной UNIFERM, обеспечивается более высокая степень связывания воды. При безопасном,

комбинированном или опарном тестоведении это приводит к "супер" стабильному тесту, с дополнительным последующим брожением в печи для увеличения объема выпечки. Хлебобулочные изделия отличаются отличной устойчивостью «на разрез» и длительной свежестью.

UNI Freeze - Надежность во всех процессах прерывания брожения и заморозке готовых изделий



При производстве мелкоштучных хлебобулочных изделий путем прерывания ферментации, замедления ферментации и длительного брожения UNI Freeze является идеальным хлебопекарным агентом, обеспечивающим надежность процесса. При концентрированном применении всего 2,5-3,0%

на муку возможно получение теста с оптимальными свойствами, что обеспечивает его эффективную обработку. В результате получаются хлебобулочные изделия с привлекательным внешним видом, аппетитной корочкой и, благодаря согласованным ингредиентам, приятными вкусовыми качествами.

Жидкие и сухие закваски - оригинальный вкус благодаря выброженному тесту



Натуральный и аутентичный вкус хлеба и сдобы зависит от идеального процесса ферментации. UNIFERM, являясь специалистом в области ферментации, предлагает широкий ассортимент продукции. Отборная рожь, полба/спельта или пшеница

созревают в оптимально скоординированных процессах ферментации для получения высокопроизводительных заквасок. Жидкие продукты легко дозировать, их можно комбинировать и с собственными заквасками, имеющимися на предприятиях. Благодаря высокой способности связывания воды они обеспечивают длительную свежесть и придают готовым изделиям приятный вкус.

RoyalRühr Веган – кондитерское наслаждение исключительно растительными продуктами



Наслаждайтесь веганской едой, не жертвуя при этом удовольствием - UNIFERM предлагает и такие решения на выставке "Современное хлебопечение 2020". От ломтиков сладкого пирога до креативных кексов – это кондитерские творения, не



содержащие лактозы, которые «обязательно нужно попробовать» всем посетителям выставки.

Обратите внимание на использование пресс-фотографий:

Пресс-фотографии предоставляются бесплатно для журналистских и редакционных целей. При использовании следует упомянуть источник "UNIFERM GmbH и Co. KG".

Press contact:

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | elke.preissler@uniferm.de