

UNIFERM FrischStabil

Środek do chleba do stabilizacji ciasta i poprawy świeżości

Świeżość to najważniejsze kryterium jakości, które decyduje o wyborze konsumenta. Chleb, który przez wiele dni pozostaje miękki w dotyku i jednocześnie wilgotny w środku nawet po kilku dniach od zakupu, daje radość smaku aż do ostatniej kromki i wyróżnia się na półce sklepowej.

+ Dłużej świeże. Smak, który zachwyci.

- Przedłużona świeżość pieczywa poprzez spowolnienie procesu czerstwienia pieczywa – dzięki staraniu dobranym surowcom
- Jeszcze więcej smaku i przyjemności – dla szerokiej gamy wyrobów piekarskich
- Elastyczność w produkcji – łatwe dodanie do istniejących receptur przy zachowaniu idealnych właściwości ciasta
- "Clean Label" – prosta i przejrzysta lista składników
- Więcej zadowolonych klientów – wyższa sprzedaż dzięki wypiekom, do których chętnie się wraca



Zalecane dozowanie:

Pieczyno żytnie i żytnio pszenne	1-2% na mąkę
Pieczyno pszenno-żytnie i pszenne	0,5- 1,5% na mąkę
Pieczyno specjalne np. wieloziarniste	1-2% na mąkę



= bez laktozy



= czysta etykieta



= wegański



+ Stabilność na najwyższym poziomie.

- Wysoka wodochłonność – podstawa idealnej obróbki ciasta
- Gwarancja stabilności w procesie produkcji – pewna fermentacja i doskonała tolerancja podczas garowania
- Szerokie zastosowanie – od chlebów żytnich i mieszanych po pieczywo specjalne
- Duży przyrost objętości – atrakcyjny wygląd



**Czysty skład- więcej świeżości,
więcej sprzedaży.
Chleb, który wybierają klienci.**



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl

**Świeżość lepiej się sprzedaje
z czystą etykietą**



PRODUKT



FrischStabil

Środek do chleba do stabilizacji
ciasta i poprawy świeżości





FrischStabil- czysty skład, więcej świeżości, więcej sprzedaży



+ Świeżość, która zdobywa klientów – Twój klucz do sukcesu!

Wypieki zachowują wilgotny miękisz i idealną strukturę, zapewniając długotrwałą, pełną wrażeń doznania smakowe.



+ Stabilność, która gwarantuje sukces wypieku.

Ciasto, które jest stabilne podczas procesu produkcji, stanowi podstawę chlebów o idealnej objętości i apetycznym wyglądzie. Stabilność daje gwarancję – od obróbki, poprzez fermentację, aż po wypiek.



Satysfakcja klientów to gwarancja Twojego sukcesu!

Chleb, który zachwyca świeżością i jakością

UNIFERM FrischStabil to doskonałe połączenie dłuższej świeżości i pewnej stabilności ciasta – rozwiązanie stworzone dla piekarzy, którzy chcą spełnić oczekiwania najbardziej wymagających klientów.

Maksimum świeżości przy minimalnym dawkowaniu. Dzięki **UNIFERM FrischStabil** piekarze mają pewność niezawodnej produkcji i chleba, który pozostaje świeży aż do ostatniej kromki.