

Ochota na owies rośnie...

Niezrównany aromat fermentu owsianego...

FermFresh® Hafer to innowacyjny produkt fermentacyjny na bazie owsa.

Zgodnie z zasadami produkcji FremFresh®, ziarna owsa fermentują, dojrzewając naturalnie w fermentcie owsianym. W ten sposób, rozwija się naturalne, wielopoziomowe spektrum aromatów, nadające pieczywu owsianemu niezrównaną głębię smaku i aromatu.

... do wytwarzania wyjątkowych wypieków

Ferment OWSIANY

zrównoważony

Konsumenci doceniają trend owsa, również ze względu na jego przyjazną dla środowiska uprawę. Owies jest pionierską i prozdrowotną uprawą, wzbogacającą płodozmian i promującą bioróżnorodność.

pożywny

Energetyczny owies zawiera wiele cennych składników, takich jak białko roślinne, witaminy i związki mineralne. Jest źródłem błonnika i zapewnia uczucie sytości przez długi czas.

naturalnie fermentowany

Owies ma łagodny i lekko orzechowy smak. Podczas fermentacji owsa powstaje szeroka gama smaków, które nadają wypiekom owsianym oryginalny charakter, niezrównany smak, soczystość i świeżość.

UNIFERM FermFresh® Hafer

Świeży produkt fermentacyjny na bazie całych ziaren owsa oraz fermentu owsianego

FermFresh® Hafer stworzyliśmy w oparciu o naszą własną metodę fermentowania, poddając temu procesowi całe ziarna owsa. W ten sposób, wzmocniliśmy oryginalny, wyrafinowany smak owsa, który nadaje pieczywu pełen charakter, świeży profil. Fermentowany, świeży produkt z dodatkiem owsa jako baza chlebów i wypieków drobnych, wpisuje się w aktualne trendy rynkowe i żywieniowe.

Zastosowanie: Pieczywo drobne, chleby, przekąski, również pełnoziarniste.
Dozowanie: 20-50% na mąkę

- **W trendzie rynkowym** – owies znajduje się w aktualnych trendach rynkowych – to doskonały impuls sprzedażowy
- **Czysta fermentacja** – ziarna owsa dojrzewają w fermentcie owsianym. Aby nadać im wyjątkowego smaku, dodatkowo uszlachetnione są zakwasem orkiszowym, słodem i octem jabłkowym
- **Ferment owsiany** – fermentacja przy udziale UNIFERM AromaHefe (specjalistycznych drożdży aromatycznych) zagwarantowała autentyczny, wyjątkowy smak owsa i głębię jego aromatu
- **Doznania sensoryczne** – fermentowane ziarna owsa nadają wyjątkową strukturę miększu i krótki zgryz
- **Produkt Clean Label**
- **Oszczędność czasu** – użycie bezpośrednie oszczędza czas produkcji. Produkt można stosować do receptury zakładowej
- **Elastyczne zastosowanie** – do całej gamy wypieków
- **Niepowtarzalny profil smaku i świeżości** – poprzez zastosowanie naturalnych, fermentowanych składników



Nowy wymiar owsa...

Ferment OWSIANY

Zalety owsa:

- **Porcja zdrowia** – Bogate źródło witamin i cennych składników mineralnych. Znajdziemy tu witaminy z grupy B: B1, B2, B3 (PP), B5 i Kwas foliowy (B9), a także cenne składniki mineralne: mangan, fosfor, magnez, miedź, żelazo, cynk.
- **Owies jest źródłem błonnika pokarmowego**, w tym β-glukanu (rozpuszczalnej frakcji błonnika pokarmowego) który korzystnie oddziałuje na układ pokarmowy
- **Idealny dla diabetyków** – owies przyczynia się do zmniejszenia wartości wskaźnika glikemicznego, **normalizuje poziom glukozy** we krwi dzięki wyraźniej, od pozostałych zbóż, zawartości skrobi w ziarnie oraz większej zawartości β-glukanu i fruktozanów.
- **Owies obniża poziom cholesterolu we krwi**, a także korzystnie wpływa na układ sercowo-naczyniowy, wzmacnia system odpornościowy i nerwowy.
- Dzięki zawartym w składzie **węglowodanom** dostarcza energii, zapewniając **długie odczucie sytości**.

Nowy wymiar owsa...

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl



FermFresh® Hafer

Świeży produkt fermentacyjny na bazie całych ziaren owsa oraz fermentu owsianego

PRODUKT



Ziarno Owsa

Chleb żytnio-pszenny z ziarnem owsa
receptura na 42 szt po 500g

RECEPTURA

Ciasto: Mąka żytnia typ 720	6,000 kg
Mąka pszenna typ 750	4,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	3,000 kg
UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
Słonecznik	1,000 kg
Sól	0,200 kg
UNIFERM Frisch&Soft	0,150 kg
Woda, ok.	9,000 kg

RAZEM: 24,250 kg

- Słonecznik zalewamy gorącą wodą w ilości 1/1 na ok. 1 godz.
- Następnie wszystkie składniki mieszamy razem i odstawiamy do spoczynku.
- Po tym czasie kęsy ciasta dzielimy, ważymy i odrabiamy układając do forem kwadratowych.
- Po wygarowaniu wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej.

PRODUKCJA

Mieszanie:	4 + 16 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	30 min.
Naważka:	0,570 kg
Gara:	40 min.
Czas wypieku:	35 min.
Temp. wypieku:	260 °C do 250 °C



Codzienny z Owsem

Chleb pszenno-żytni z owsem
receptura na 35 szt po 550g

RECEPTURA

Ciasto: Mąka pszenna typ 750	7,000 kg
Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	3,000 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	7,250 kg

RAZEM: 21,050 kg

Posypka: Płatki owsiane 1,000 kg

RAZEM: 1,000 kg

- Wszystkie składniki mieszać razem. Odstawić do spoczynku.
- Podzielić, zważyć, obtoczyć w płatkach owsianych i ułożyć do koszyczków.
- Po wygarowaniu wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej.

PRODUKCJA

Mieszanie:	6 + 5 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	20 min.
Naważka:	0,620 kg
Gara:	40 min.
Czas wypieku:	40 min.
Temp. wypieku:	245 °C do 210 °C



Owiesek

Chleb pszenno-żytni z płatkami owsianymi
receptura na 59 szt po 350g

RECEPTURA

Ciasto: Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
Płatki owsiane	5,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	4,000 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	10,000 kg

RAZEM: 24,800 kg

Posypka: Płatki owsiane 1,000 kg

RAZEM: 1,000 kg

- Płatki owsiane wymieszać z gorącą wodą, a po wystudzeniu dodać do ciasta i mieszać razem z pozostałymi składnikami.
- Odstawić do spoczynku, podzielić, zważyć, obtoczyć w płatkach owsianych i ułożyć do forem.
- Po wygarowaniu wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej.

PRODUKCJA

Mieszanie:	8 + 8 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	15 min.
Naważka:	0,420 kg
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	30 min.
Temp. wypieku:	250 °C do 240 °C



Chleb żytnio-pszenny z owsem

receptura na 56 szt po 500g

RECEPTURA

Ciasto: Mąka żytnia typ 720	8,000 kg
Mąka pszenna typ 750	2,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	5,000 kg
UNIFERM MegaStabil	0,300 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg
Sól	0,240 kg
Słonecznik	4,000 kg
Woda, ok.	10,000 kg

RAZEM: 29,740 kg

- Słonecznik zalewamy gorącą wodą w ilości 1/1 na ok. 1 godz.
- Następnie wszystkie składniki mieszamy razem i odstawiamy do spoczynku.
- Po tym czasie kęsy ciasta dzielimy, ważymy i obrabiamy układając do forem prostokątnych.
- Po wygarowaniu wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej.

PRODUKCJA

Mieszanie:	8 + 6 min.
Temp. ciasta:	28 °C
Spoczynek:	30 min.
Naważka:	0,570 kg
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	60 min.
Temp. wypieku:	260 °C do 250 °C



Bagietka i bułka z owsem

Pieczywo pszenne

RECEPTURA

Ciasto: Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	2,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	5,400 kg

RAZEM: 18,800 kg

- Wszystkie składniki mieszamy razem stopniując dozowanie wody.
 - Następnie odstawiamy do spoczynku.
- | Bagietka | Bułka |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| ○ Po tym czasie dzielimy, ważymy, i odrabiamy układając na blachy bagietkowe. | ○ Ciasto dzielimy na presy 2,400kg |
| ○ Po wygarowaniu naciąg pod kątem w czterech miejscach. Wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej. | ○ Presy dzielimy na kwadraty |
| | ○ 2 przeciwległe rogi kęsów składamy do siebie i obracamy do garowania |
| | ○ Po garowaniu odwracamy bułki na blachę i wypiekamy. |

PRODUKCJA

PRODUKCJA	Bagietka	Bułka
Mieszanie:	6 + 6 min.	6 + 6 min.
Temp. ciasta:	24 - 26 °C	24 - 26 °C
Spoczynek:	20 min.	20 min.
Naważka:	0,350 kg	0,080 kg
Gara:	40 min.	40 min.
Czas wypieku:	25 min.	15 min.
Temp. wypieku:	240 °C do 210 °C	240 °C do 210 °C



Ciabatta z ziarnem owsa

Pieczywo pszenne

RECEPTURA

Ciasto: Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
UNIFERM FermFresh® Hafer	3,000 kg
UNIFERM Eisstar	0,300 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Woda, ok.	8,000 kg

RAZEM: 21,800 kg

- Wszystkie składniki mieszać razem oprócz FF Haffer i soli, które dodajemy pod koniec mieszenia.
- Ciasto po wymieszaniu odstawiamy do spoczynku.
- Następnie dzielimy, ważymy, układamy na aparaty załadownicze.
- Po wygarowaniu wypiekamy z zaparowaniem komory wypiekowej.

PRODUKCJA

Mieszanie:	6 + 15 min.
Temp. ciasta:	27 - 30 °C
Spoczynek:	30 min.
Naważka:	0,120 kg
Gara:	30 min.
Czas wypieku:	20 min.
Temp. wypieku:	240 °C do 210 °C