

UNIFERM WeizenKraft

UNIFERM WeizenKraft



*Mit dem Extra
an Kraft für alle
weizenbetonten
Brote*



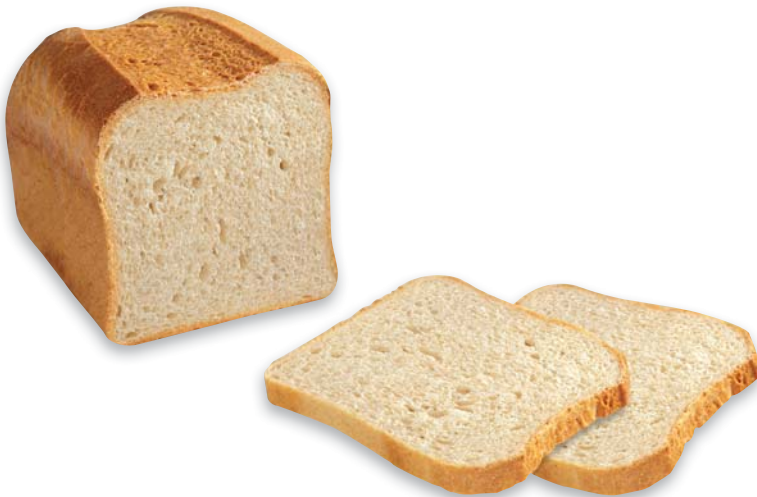
UNIFERM WeizenKraft

Das Backmittel für Weizenmischbrote und Weißbrote

Das Plus bei Weizen- und Weizenmischbroten!

Der Verbraucher fordert heute auch bei weizenbetonten Broten eine Top-Qualität mit lebhaftem Aussehen und einem hohen Genusswert.

Mit **UNIFERM WeizenKraft**, dem Backmittel speziell für dieses Anwendungsgebiet, erfüllen Sie diese Ansprüche Ihrer Kunden und erhalten zudem eine hohe Verarbeitungssicherheit in Ihrer Produktion.



Rezept / Anwendung

Brotsorte	Anwendung
Weißbrot (100 % Weizenmehl)	1 - 2 %
Weizenmischbrot, Mehrkornbrot (bis 50 % Weizenmehlanteil)	2 - 3 %

Herstellung / Aufarbeitung

- Teige betriebsüblich kneten
- Teige nicht zu fest halten
- Bei der Herstellung von Teigen über die Gärzeitsteuerung die Zugabe im oberen Bereich dosieren
- Brote mit normaler Gare schieben

Tipp:

Probieren Sie **UNIFERM WeizenKraft** auch bei Weizengebäcken mit Fett, z.B. Wochenendstuten, Rosinenstuten

Ihre Vorteile mit UNIFERM WeizenKraft

- + Konzentrierte Anwendung mit 1-3 % auf Mehl
- + vielfältige Anwendung vom Mischbrot (50/50) über weizenbetonte Spezialbrote (z.B. Mehrkornbrot) bis zum Weißbrot
- + hohe Verarbeitungssicherheit
- + lebhafte Kruste
- + aromatischer Geruch und Geschmack
- + gute Gebäckfrische

Profitieren auch Sie von dem Plus an Qualität Ihrer weizenbetonten Brote!



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

