

UNIFERM Frisch&Soft

Machen auch Sie
Ihre Backwaren
zum Frische-Erlebnis!



UNIFERM Frisch&Soft



UNIFERM

Frisch&Soft

Machen auch Sie Ihre Backwaren – vom Brot bis zur feinen Backware – zum Frische-Erlebnis!

Frische und Geschmack sind die entscheidenden Qualitätskriterien, nach denen Verbraucher heute ihre Kaufentscheidungen treffen. Wenn die Frische dabei länger anhält, verlängert sich ebenso der Genusswert der Gebäcke.

Mit **UNIFERM Frisch&Soft** erfüllen Sie diese Kundenanforderungen. Abgestimmt auf modernste Herstellverfahren in Handwerk und in der Industrie bietet **UNIFERM Frisch&Soft** hohe Variabilität in der Gebäckherstellung bei geringer Dosierung.

IHRE VORTEILE

nur 1-2 % Zugabe auf Gesamtmehl



hohe individuelle Flexibilität durch zusätzliche Zugabe zum bestehenden Betriebs-Grundrezept bei gleichbleibenden Teigeigenschaften

anwendbar für alle weizen- und roggenbetonten Brotsorten, Spezialbrote bis hin zu Hefeteiggebäcken



sichert ein breites Sortiment an Backwaren mit dem Plus an Frische und Genuss

ausschließlich naturnahe Zutaten



Clean Label sichert eine deklarationsfreundliche Zutatenliste

einzigartiger Wirkstoffkomplex



verlängert die Verzehrsfrische um mehrere Tage = längerer Genuss

zufriedene Kunden



sichert eine erhöhte Wiederkaufsrate und eine reduzierte Retourenquote



- verbesserte Krumenweichheit
- verlängerte Verzehrfrische
- Clean Label

Mit **UNIFERM Frisch&Soft** bleibt die Krumenweichheit über mehrere Verzehrstage nahezu konstant und garantiert ein besonderes Frische-Erlebnis beim täglichen Genuss der Backwaren.



**Überzeugen Sie Ihre Kunden
mit frischen Gebäcken und
deutlich längerem Genusswert!**



UNIFERM

Frisch&Soft

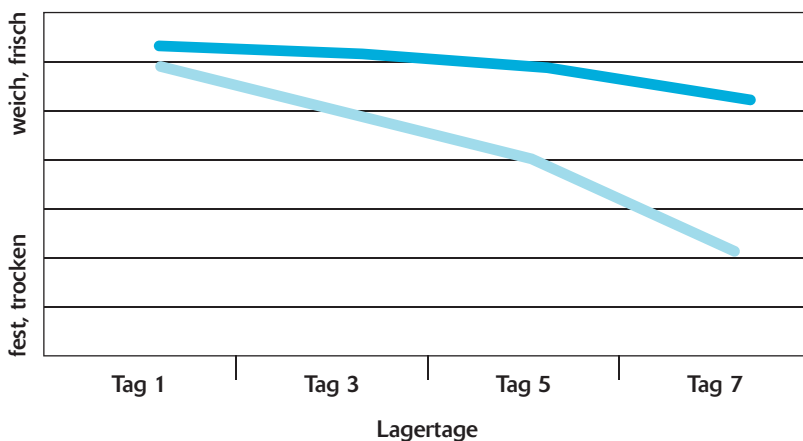
Das Backmittel zur Verbesserung der Krumenweichheit und Verlängerung der Verzehrsfrische

UNIFERM Frisch&Soft – Das Frische-Erlebnis, das überzeugt.
Die Krumenweichheit wird neben der sensorischen Gebäckbeurteilung mit standardisierten Messtechniken – z.B. einem Textureanalyser – und definierten Parametern bestimmt.

Das Diagramm zeigt am Beispiel eines Weizenmischbrot es die Abnahme der Krumenweichheit im Zeitverlauf bis zu sieben Tagen mit und ohne Verwendung von **UNIFERM Frisch&Soft**.



KRUMENEIGENSCHAFTEN



■ Weizenmischbrot 60/40 mit 2 % UNIFERM Frisch&Soft

■ Weizenmischbrot 60/40

Deutlich zu erkennen ist die überzeugend lange Verzehrsfrische mit **UNIFERM Frisch&Soft**!

Machen auch Sie Ihren Frischetest!



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0
Telefax: +49 2389 7978-280
Backservice Telefon: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

