

UNIFERM

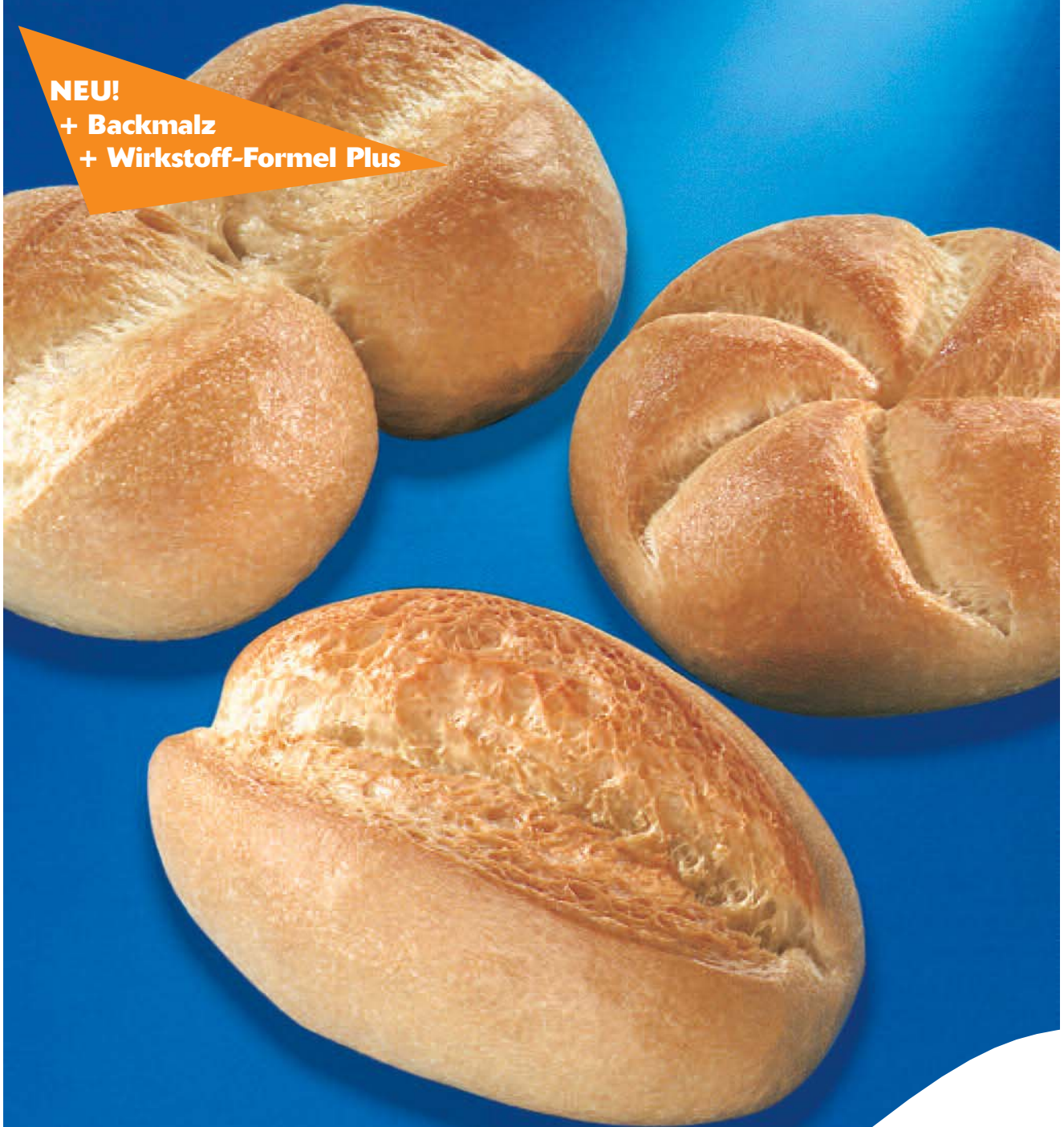
Rösch

Für schöne knusperfrische Brötchen!

NEU!

+ Backmalz

+ Wirkstoff-Formel Plus



UNIFERM Rösch



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Unverwechselbare schöne Brötchen mit UNIFERM Rösch!

UNIFERM Rösch:
Backmalz und Wirkstoff-Formel
Plus machen's möglich.

- ✔ zart-splittrige, rösche Kruste
- ✔ länger anhaltende Rösche
- ✔ aromatisch voller Geschmack

Genau wie Ihre Kunden es wün-
schen und das zu jeder Tageszeit.

Ihre Vorteile mit dem neuen UNIFERM Rösch:

- ✔ gärstabile, sichere Teige
- ✔ geeignet auch für
Gärzeitsteuerung
- ✔ ausbundsichere Gebäcke



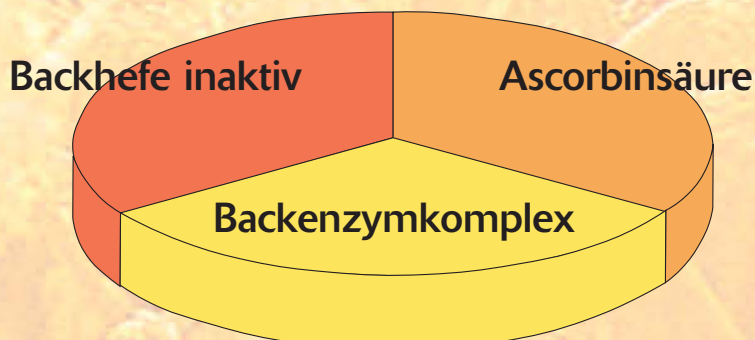
Backmalz

ausgewählte Malzextrakte
für den vollen Geschmack
und die zarte Rösche

Wirkstoff-Formel Plus

für gärstabile Teige und
Gebäcke mit lang-
anhaltender Rösche

Wirkstoff-Formel Plus



UNIFERM Rösch

**Jetzt mit neuer Wirkstoff-
Formel Plus für noch mehr
Rösche und Geschmack.**



Machen Sie den Rösche-Test!

Inhaltsstoffe:

Weizenstärke, Emulgator
(veresterte Mono- und Diglyceride, Lecithin),
Weizenmehl, Traubenzucker, Lupinenmehl,
Stabilisator (Phosphat), Verdickungsmittel
(Guarkernmehl), Malzextrakt, Backhefe (inaktiv),
Backenzyme, Mehlbehandlungsmittel
(Ascorbinsäure)

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61, 59359 Werne
Brede 4, 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78 - 0
Telefax: (0 23 89) 79 78 - 2 80
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78 - 444
www.uniferm.de

Grundrezept	Anwendung 3 %	
	auf Mehl	auf Wasser
Weizenmehl, Typ 550	10,000 kg	17,200 kg
UNIFERM Rösch	0,300 kg	0,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,900 kg
Salz	0,200 kg	0,350 kg
Wasser, ca.	5,800 kg	10,000 kg
Gesamtgewicht	16,800 kg	28,950 kg

Herstellung	
Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26°C
Teigruhe:	ca. 10 min
Ballengare:	ca. 15 min
Stückgare:	ca. 45 min
Backtemperatur:	bei Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 min

Hervorragend geeignet auch für Verfahren der Gärzeitsteuerung.



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*