

UNIFERM GVP

*Das Brötchenbackmittel
speziell für die langgeführte
Gärverzögerung*

*Stabil bis
40 Std.
Stehzeit!*

UNIFERM GVP



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

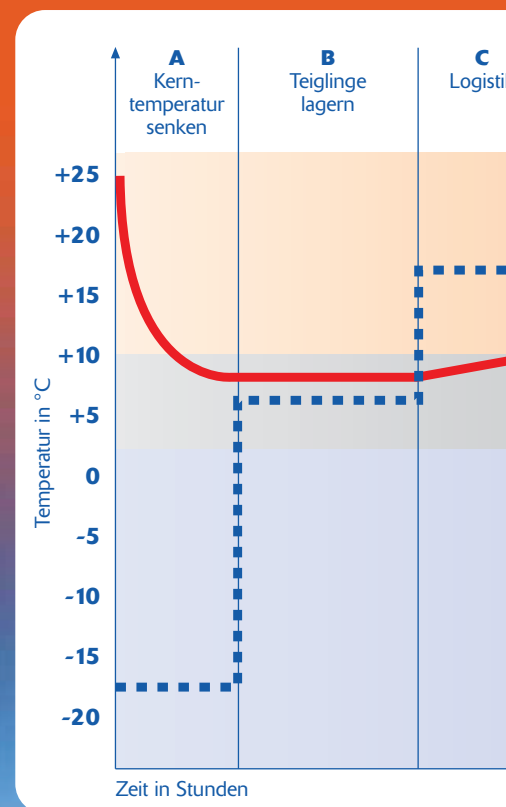
UNIFERM GVP

... das Brötchenbackmittel speziell für die langgeführte Gärverzögerung



Extra sicheres Handling im Laden

Die langge Gärverzö



Höchste Sicherheit vom Teig

- ✓ trockene, dehnbare und glatte Teige
- ✓ geeignet für alle modernen Gärverzögerungsverfahren

... bis zum Teigling

- ✓ optimal bei Lagertemperaturen bis 8 °C und Stehzeiten bis 40 Std.
- ✓ überzeugend hohe Teiglings- und Gärstabilität
- ✓ sicheres Handling in den Verkaufsstellen

A - Kerntemperatur senken
schnelles Abkühlen der Teiglinge auf 3 - 7 °C Kerntemperatur zur Stabilisierung der Teiglinge und Reduzierung des enzymatischen Abbaus

B - Teiglinge lagern
individuelle Lagerung bei 3 - 7 °C; die Lagerzeit ist abhängig vom Betriebsablauf

C - Logistik
Transport in isolierten Dielen und/oder Kühlwagen. Witterungsbedingte Schwankungen der Teiglingstemperatur sind möglich und zu berücksichtigen

D - Lagerung Filiale
Lagerung bei 5 - 12 °C, idealerweise gekühlt. Werden die Teiglinge bei Raumtemperatur gelagert, sind deutlich verkürzte Lagerzeiten zu berücksichtigen

E - Endgare Filiale
Teiglinge aus dem Kühlraum für ca. 1 Std. bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Die Endgärzeit im Gärschrank ist von dem Garzustand der Teiglinge abhängig



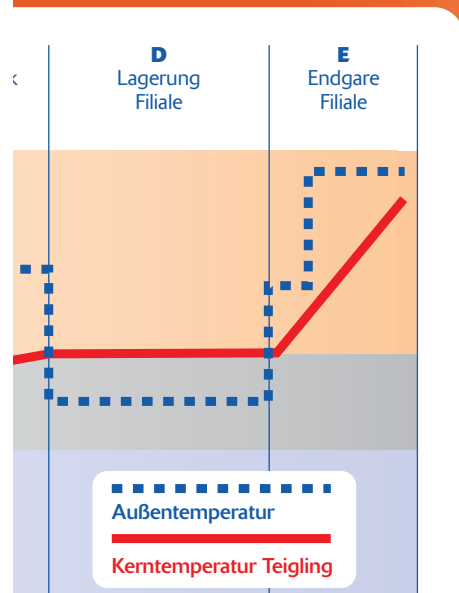
Die modernen Kälteverfahren erfordern modernste Rohstofflösungen. Mit der **UNIFERM GV Processing-Technologie** erzielen Sie

- ✓ hohe Sicherheit für die langgeführte Gärverzögerung
- ✓ stabile Teiglinge bis zu 40 Std. Stehzeit bei Lagertemperaturen bis 8 °C
- ✓ malzig leckere Brötchen

Processing- technologie

langgeführte
Gärverzögerung

Extra malzig
leckere Brötchen



Brötchengenuss
vom Feinsten!

- ✓ gleichbleibende Qualität über den Tag
- ✓ feinsplittrige Kruste mit schönem Glanz
- ✓ vollaromatischer Geschmack und Genuss durch lange Fermentationszeit und unterstützende Malze



tur

Teiglinge
erzeiten

eratur
ariabel je nach

UNIFERM GVP

Das Brötchenbackmittel speziell für die langgeführte Gärverzögerung



Ihr Nutzen für Ihren Verkauf

- ✓ stabile Teiglinge garantieren ein sicheres Handling in den Verkaufsstellen
- ✓ Geschmack und Frische als Hauptkaufgründe garantieren Wachstum im Brötchengeschäft
- ✓ höchste Brötchenqualität garantiert ein hohes Image beim Verbraucher

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
UNIFERM GVP	0,300 - 0,400 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200 - 0,300 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	5,400 - 5,800 kg
Gesamt	16,100 - 16,700 kg

Herstellung /Aufarbeitung

Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Knetzeit:	intensiv kneten
Teigruhe:	ca. 10 min
Stückgewicht:	betriebsüblich
Führung:	langgeführte Gärverzögerung
Backtemperatur:	ca. 240 °C
Backzeit:	18 - 20 min

Tipp:

Die Hefemenge ist der Führungsart und Teiggröße anzupassen.

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



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*