



PRODUKT



Machen auch Sie
Ihre Backwaren zum
Frische-Erlebnis



UNIFERM

Frisch&Soft

Das Backmittel zur Verbesserung der
Krumenweichheit und Verlängerung der
Verzehrfrische

UNIFERM Frisch&Soft

Das Backmittel zur Verbesserung der Krumenweichheit und Verlängerung der Verzehrfrische

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 bietet UNIFERM Frisch&Soft hohe Variabilität in der Gebäckherstellung bei geringer Dosierung.

Haupteinsatzbereich: Alle weizen- und roggenbetonten Brotsorten und Spezialbrote

Anwendungsmenge: 1 bis 2 % auf Gesamtmehl

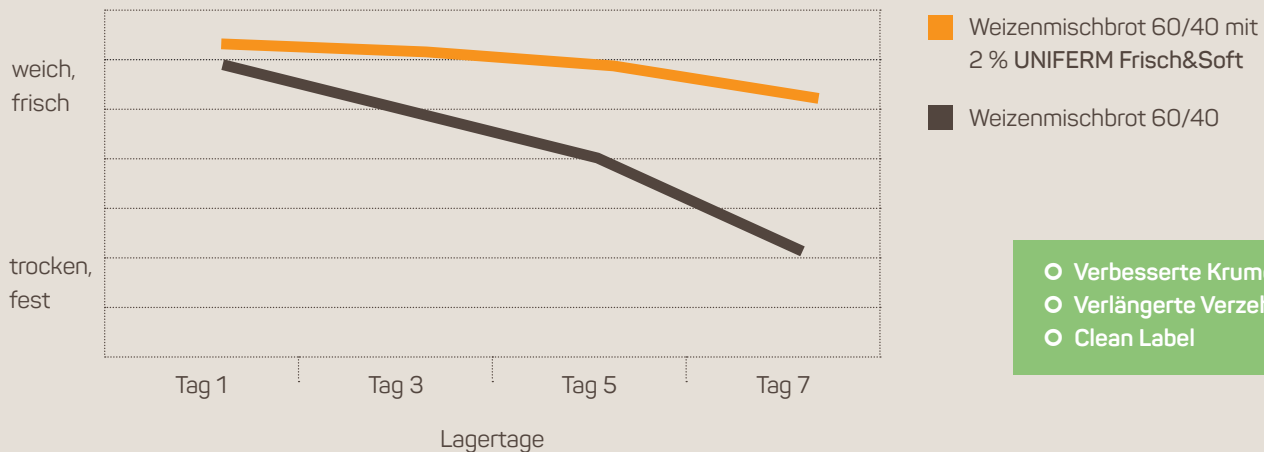


- Um mehrere Tage verlängerte Verzehrfrische durch einzigartigen Wirkstoffkomplex
- Hohe Flexibilität durch zusätzliche Zugabe zum bestehenden Betriebsgrundrezept bei gleichbleibenden Teigeigenschaften
- Deklarationsfreundliche Zutatenliste durch ausschließlich naturnahe Zutaten – Clean Label
- Extra Plus an Frische und Genuss für ein breites Sortiment an Backwaren
- Erhöhte Wiederverkaufsrate durch zufriedene Kunden

UNIFERM Frisch&Soft – Das Frischeerlebnis, das überzeugt. Die Krumenweichheit wird neben der sensorischen Gebäckbeurteilung mit standardisierten Messtechniken – z. B. einem Texture Analyser – und definierten Parametern bestimmt.

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

Krumeneigenschaften



- Verbesserte Krumenweichheit
- Verlängerte Verzehrfrische
- Clean Label

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de