

UNIFERM HefeQuark

UNIFERM HefeQuark

Sie haben die Wahl!

<input checked="" type="checkbox"/>	Butter
<input checked="" type="checkbox"/>	Margarine
<input checked="" type="checkbox"/>	Speiseöl

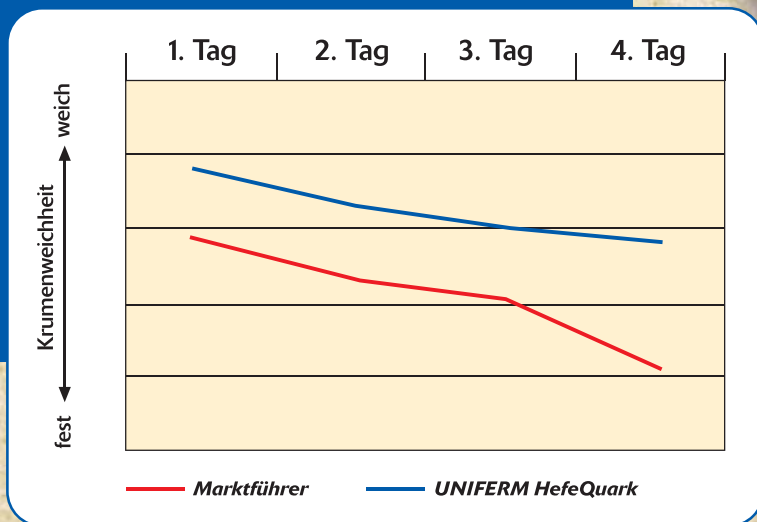


UNIFERM



Langanhaltende Frische

UNIFERM HefeQuark bietet Ihnen Hefequarkgebäcke mit einer saftig zarten Krume und einer langen Frischhaltung. Ihre Gebäcke bewahren somit eine optimale langanhaltende Verzehrfrische – ideal auch für Wochenendgebäcke.



Aromatischer, hefeteigtypischer Geschmack

Egal für welche Fettart Sie sich entscheiden. Mit **UNIFERM HefeQuark** hergestellte Gebäcke haben stets einen unverwechselbar hefeteigtypischen Geruch und Geschmack. Genau wie Ihre Kunden es wünschen.

HefeQuark

- mit den vier Vorteilen

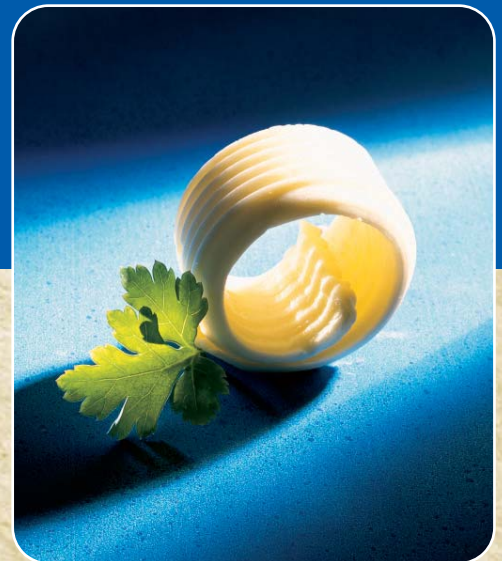
Wählen Sie selbst!

Die außergewöhnliche Spezialmischung bei der Sie entscheiden, welches Fett Sie einsetzen:

Speiseöl oder Margarine oder Butter.

Mit **UNIFERM HefeQuark** stellen Sie herausragende Gebäcke bei Verwendung von **Speiseöl** oder **Margarine** her. Oder verwöhnen Sie Ihre Kunden doch mal mit dem guten Geschmack von **Butter**.

Ganz gleich wie Sie entscheiden – mit **UNIFERM HefeQuark** treffen Sie auf alle Fälle den Geschmack Ihrer Kunden.



UNIFERM HefeQuark



UNIFERM HefeQuark – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ◆ Wahl der Fettart
- ◆ lange Verzehrsfrische
- ◆ aromatischer, hefeteigtypischer Geschmack
- ◆ sichere, gärstabile Teige auch bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
- ◆ hervorragende Tragfähigkeit auch schwerer Auflagen bei Blechkuchen
- ◆ Blechkuchen können problemlos ohne Gare geschoben werden

Grundrezeptur	mit Speiseöl	mit Backmargarine	mit Butter
UNIFERM HefeQuark	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Backfett	1,200 kg	1,500 kg	1,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Vollei	1,700 kg	1,700 kg	1,700 kg
Wasser, ca.	2,750 kg	3,000 kg	3,000 kg
Gesamtgewicht	16,250 kg	16,800 kg	16,800 kg
Herstellung			
Knetzeit:	2 + 6 min	2 + 6 min	2 + 6 min
Teigtemperatur:	ca. 26 °C	ca. 26 °C	ca. 26 °C
Teigruhezeit:	ca. 20 min	ca. 20 min	ca. 20 min



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

