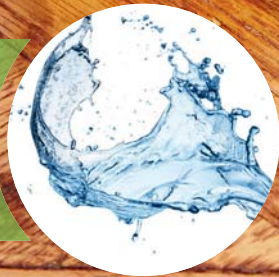




NEU: Das weiche  
Frische-Erlebnis  
feiner Hefeteige



UNIFERM

Frisch&Soft Sweet

Feinbackmittel zur Verbesserung der  
Krumenweichheit und Verlängerung der  
Verzehrfrische bei feinen Hefeteigen

# UNIFERM Frisch&Soft Sweet

Feinbackmittel zur Verbesserung der Krumenweichheit und Verlängerung der Verzehrfrische bei feinen Hefeteigen

Mit UNIFERM Frisch&Soft Sweet gelingen feine Hefebäcke mit soft-weicher Krume und besonders langanhaltender Verzehrfrische. UNIFERM Frisch&Soft Sweet ist flexibel in der Anwendung und zeigt gute Verarbeitungseigenschaften der Teige (kein Schnurren).

UNIFERM Frisch&Soft Sweet ist ein funktionales on-top-Produkt, das bereits bei einer Anwendung von 1 % auf Mehl die Frischhaltung Ihrer feinen Hefeteige verbessert. Bei Spezialitäten wie Wochenendgebäcken empfehlen wir eine Anwendung von 2 % auf Mehl, um die Verzehrfrische zu verlängern.

Anwendungsmenge: 1 bis 2 % Zugabe auf Gesamtmehl

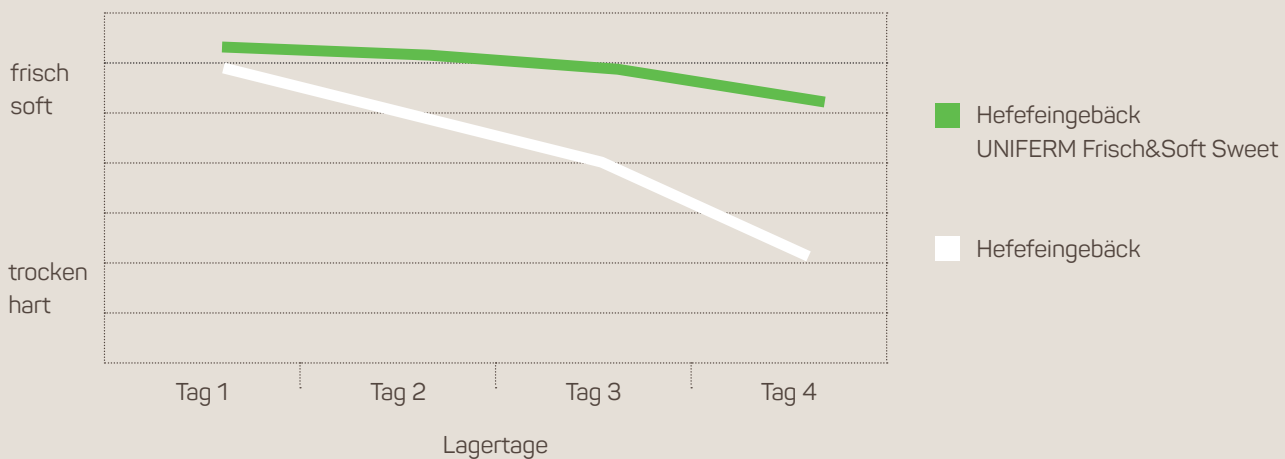


- **Verlängerte Verzehrfrische** bei Hefefeinteigen – einzigartiger Wirkstoffkomplex
- **Geringe Dosierung** – 1 bis 2 % auf Gesamtmehl

- **Deklarationsfreundliche Zutatenliste** – ausschließlich naturnahe Zutaten – Clean Label

UNIFERM Frisch&Soft Sweet verbessert einfach und sicher die Krumeneigenschaften bei feinen Hefengebäcken.

## Krumeneigenschaften



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