

UNIFERM Vor- und Fertigmischungen für Rühr- und Sandmassen

Setzen Sie mit Premiumqualität Maßstäbe!

UNIFERM bietet leistungsstarke Vor- und Fertigmischungen für ein abwechslungsreiches Angebot an Feinbackwaren in Ihrer Theke. Dafür kombinieren wir mit Sorgfalt beste Rohstoffe zu Rezepturen, die die Anforderungen an moderne und rationelle Herstellverfahren bestens erfüllen.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit

- vielfältigen Kreationen vom saftigen Blechkuchen, feinen Muffins bis hin zu zarten Waffeln
- einem angenehmen Geschmack
- appetitlicher Krumenfarbe
- Saftigkeit und langer Genussfrische

Ihre Vorteile mit Feinbackmischungen von UNIFERM:

- Freie Fettwahl (Butter, Öl oder Backmargarine)
- Ideale Fließeigenschaften
- Hervorragende Tragfähigkeit
- Lange Verzehrfische
- Gute Kühl- und Frosterstabilität

Entdecken Sie auch die vielfältigen Füllungen

85015	UNIFERM Gold Kaltcream	Kaltcrempulver zur Herstellung leckerer, leichter und backfester Cremefüllungen	10 kg	Sack	0,400 kg/ 1000 kg Wasser	
85010	UNIFERM ApfelBack	Fertigmischung mit getrockneten Äpfeln zur Herstellung von Apfelfüllmassen	10 x 1,25 kg = 12,5 kg	Karton	1,250 kg/ 4,250 kg Wasser	 
85020	UNIFERM MohnBack	Fertigmischung zur Herstellung backfester Mohnfüllungen	10 kg	Sack	1,000-0,800 kg/ 1000 kg Wasser	
85061	UNIFERM HaselnussBack	Fertigmischung zur Herstellung backfester Haselnussfüllungen	25 kg	Sack	1,000 kg/ 0,600 kg Wasser	
85690	UNIFERM KäseKuchen	Vormischung zur Herstellung von Käsekuchenmasse für Käsetorten, Quarkschnitten und -füllungen	10 kg	Sack	Je nach Bedarf	

 = laktosefrei  = vegan



Galerie der süßen Genüsse!

Vor- und Fertigmischungen für Rühr- und Sandmassen

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



Best.-Nr.: GalerieGenüsse 03/23 UM



KONZEPT



Versüßen Sie Ihren Kunden den Tag!

Mit Blechkuchen, Muffins, Waffeln, Donuts und mehr

Dabei unterstützen wir Sie gern mit UNIFERM Vor- und Fertigmischungen für die gelingsichere Herstellung von Kuchenklassikern bis hin zu trendigen Überraschungen. Saftig-frisch, himmlisch lecker und in vielfältigen Varianten verführen sie jederzeit zum Genießen.

UNIFERM SoftRühr

Der Spezialist für fließfähige Rührmassen

- **Rationelle Verarbeitung** – durch besondere Fließfähigkeit
- **Extra hohe Tragfähigkeit** – ideal für schwere, feuchte Auflagen wie Früchte oder Cremes
- **Softe und zarte Krumenstruktur** – für angenehmen Biss
- **Gute Kühl- und Frosterstabilität** – für die rationelle Planung ihres Kuchenangebots

UNIFERM RoyalRühr

Der Feine mit dem Extra an Frische

- **Hohe Flexibilität** – wahlweise mit Öl, Butter oder Margarine
- **Optimale Massenkonsistenz** – sichert eine einfache Verarbeitung großer Mengen
- **Weiche und saftige Krume** – durch innovative Rohstoffkomposition
- **Mit Buttermilch verfeinert** – für frische Krumensaftigkeit

UNIFERM RoyalCake 30

Der extra Saftige für lange Frische

- **Optimale Massenkalkulation** – durch geringdosierte Anwendung: 3 kg Produkt ergeben 21.5 kg Rührmasse
- **Hohe Flexibilität** – wahlweise Zugabe von Öl, Butter oder Margarine
- **Sehr gute Tragfähigkeit** – bei bleibender feiner Krumenstruktur
- **Sehr gute Frischhaltung** – dank extra saftiger Krume

Im Feinbackwarenbereich steigt die Nachfrage nach alternativen Kuchen Genüssen. Ergänzen Sie Ihre Genussgalerie mit dinkelstarken Kuchenkreationen und gewinnen Sie mit veganen, laktosefreien Feinbackwaren in Premiumqualität die wachsenden Zielgruppen der Veganer, Vegetarier und Flexitarier.

UNIFERM RoyalRühr vegan

Für rein pflanzlichen Kuchen Genuss

- **Purer, zeitgemäßer Genuss, der allen Zielgruppen schmeckt** – dank ausgewogener Rohstoffzusammensetzung
- **Breites Anwendungsspektrum** – vielseitig einsetzbar vom Blechkuchen bis hin zum Muffin
- **Kosteneffiziente Herstellung** – da ohne Zugabe von Zutaten tierischer Herkunft
- **Sehr gute Frischhaltung** – dank guter Quelleigenschaften ausgesuchter Mehle



UNIFERM RoyalRühr Dinkel

Für dinkelstarken Kuchen Genuss

- **Flexibel einsetzbar** – für mehr Vielfalt im Rühr- und Sandkuchensortiment
- **Einfache Verarbeitung** – wahlweise mit Öl, Butter oder Margarine
- **Sichere Gebäckqualität** – dank gelingsicherer Rezeptur
- **Hervorragende Frischhaltung** – durch hohe Krumensaftigkeit

