

# Mein Brötchen-Veredler



KONZEPT



*Brötchen, Kaisersemmeln, Semmeln,  
Wecken, Doppelte mit mehr Geschmack  
und Wertschöpfung? Geht das?*

*Ich sage ja!*

*Profitieren Sie bei Ihrem Standardsortiment  
von der Urkraft der Fermentation.*

*Ich zeige Ihnen wie es geht.*



Vita Levain

Fermentation, die fasziniert





Ein gutes Gebäck ist dem Kunden etwas mehr wert, da Geschmack das wichtigste Kaufkriterium ist.

Nutzen Sie die Kraft der Fermentation zur Wertschöpfung und steigern Sie den Geschmack Ihres Standardsortiments durch den aktiven Weizenvorteig, wie dem Vita Levain von UNIFERM. Es ist so einfach, Mehrwert zu schaffen.



### Meine Empfehlung

## UNIFERM Vita Levain Der aktive flüssige Sauerteig

#### Optimaler Kosten-Nutzen-Effekt:

Bereits eine 5 % Zugabe auf Mehl hebt deutlich den Geschmack.

#### Wertschöpfung durch Marketing:

Nutzen Sie die Auslobung „Sauerteig“ für Ihre Kundenansprache.

**Veredelung des Standardsortiments:** Steigern Sie wahrnehmbar die optischen und sensorischen Qualitätskriterien bei allen weizenbetonten Gebäcken vom Kleingebäck, über Baguette bis hin zum Weizenbrot.

#### AROMAPROFIL:

