

UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Topping-Paste zur Geschmacks- und Krustenveredelung

Es ist so einfach, Wertschöpfung zu backen:

UNIFERM KRUSTIGER Salz&Pfeffer auf den Teigling auftragen – und schon überzeugt die Kruste mit einer pikanten Würze und einer aufmerksamkeitsstarken Optik.

Haupteinsatzbereich: Kleingebäcke, Snacks und Brote

Anwendung: individuell als Topping

 = laktosefrei  = vegan



UNIFERM KRUSTIGER ... und dein Gebäck macht roooaaar!

- ✓ **Einfache Anwendung** – im Handumdrehen aufgetragen für kreative Vielfalt
- ✓ **Auffällige Krustenmaserung** – einzigartige „Krustenoptik“ setzt Highlights im Gebäcksortiment
- ✓ **Trendbewusst** – moderner Geschmackswist für Backwaren, die begeistern
- ✓ **Vielseitig einsetzbar** – ideal für Brötchen, Brezeln, herzhaft Snacks und auch Brote

TIPP:
AUCH FÜR BROTE –
FÜR MEHR KNUSPER
UND WÜRZE!

Rezept
KRUSTIGER Grillbrot
#1448



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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



Best.-Nr.: 81666 03/25 UM


KRUSTIGER
PERFECT CRUST
— by UNIFERM —

Taste the
ROOOAAAR



KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Topping-Paste zur Geschmacks-
und Krustenveredelung



PRODUKT



KRUSTIGER Salz&Pfeffer

Taste the

ROOOAAAR

Mit **UNIFERM KRUSTIGER** wird jedes Gebäck zum Highlight!

Brötchen, Brezeln und Snacks bekommen eine markante, extra-knusprige Kruste mit dem einzigartigen „Wildlife“-Effekt – unregelmäßig, dynamisch, einfach roooaaar!

Die würzige Note aus **Salz&Pfeffer** sorgt für das geschmackliche Finish und macht jedes Gebäck zu einem echten Genussmoment.



Starke Wildlife-Optik:
Teiglinge VOR der Gare bestreichen.

Einfache Anwendung mit großem Effekt:

Dank der streichfähigen Konsistenz gelingt das Auftragen besonders leicht.

✓ **Flexible Verarbeitung** – Der Veredelungsschritt kann in der Backstube oder direkt in der Filiale erfolgen – perfekt für frische, spontane Aktionen.

✓ **Mehr Kundenaufmerksamkeit** – Der „Wildlife-Effekt“ setzt Impulse für Zusatzverkäufe und sorgt für eine größere Vielfalt.

✓ **Höherer Verkaufspreis** – Optik und Geschmack schaffen Mehrwert, den Kunden bereit sind zu zahlen.

Gleichmäßiges Finish:
Teiglinge NACH der Gare bestreichen.

Discover the roooaaar! ➡

