

Wir lieben en Genuss!



Zu veganen Torteletts sag ich JA.

Ich bin **Vegetarierin** und genieße bewusst.



5% oder rund 4 Mio. Menschen entscheiden sich gegen Fleisch und Fisch in ihrer Ernährung



Meine Buchteln mag ich, wenn sie rein pflanzlich sind.

Ich bin **Veganer** und verzichte nicht auf Genuss.



1% der Bevölkerung bezeichnen sich als Veganer. Sie essen ausschließlich pflanzliche Lebensmittel. Tendenz steigend!



Donuts sind eine runde Sache.

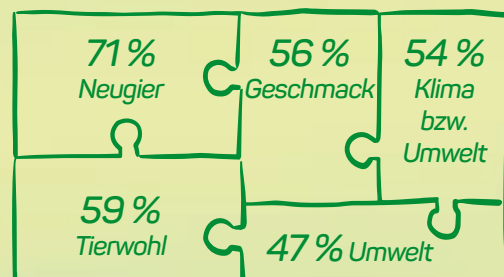
Wir sind **Flexitarier** und versüßen uns den Tag gern auch mit veganen Gebäcken.

55% mehr als jeder Zweite verzichtet mehr und mehr auf Fleischprodukte. Flexitarier sind auf dem Vormarsch – und das in allen Altersgruppen.

Profitieren Sie vom Megatrend mit Wachstumspotenzial:

Sie sind keine Nische mehr – Feine Backwaren aus rein pflanzlichen Rohstoffen erobern sich ihren festen Platz im Kuchensortiment.

Darum sagen VerbraucherInnen **JA** zu Vegan:



Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2021

Mit veganer Genussvielfalt neue Zielgruppen erobern!

Rein pflanzliche Ernährungskonzepte finden immer mehr AnhängerInnen.

UNIFERM bietet für das Wachstumssegment „Vegane Feine Backwaren“ die passende Lösung:

- Drei Basisrezepte für vielfältige, süße Variationen
- Einfache und sichere Herstellung
- Leicht anpassbare Rezepte für individuelle Gebäckkreationen
- Mit Genussgarantie – Sie schmecken nicht den Unterschied zu herkömmlichen feinen Gebäcken.

Profitieren Sie vom Megatrend „Vegan“ und begeistern Sie mit Kuchen, die jedem schmecken.



Veganer, süßer Genuss mit UNIFERM Backzutaten



Kein Honig



Keine Molkeprodukte wie Milch und Butter



Keine Eier

Für die Herstellung veganer Backwaren bietet UNIFERM eine Auswahl an Produkten und einen kompetenten Service bei der Gebäckentwicklung Ihrer veganen, süßen Vielfalt.

Ihre Kunden werden wunschlos glücklich sein!

Wir beraten Sie gern.

UNIFERM

Süße Vielfalt für Genießer

Von Mürbeteig bis Hefeteiggebäck – Süße Genussvielfalt auf rein pflanzlicher Basis

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.: Vegan02_08/21 UM



KONZEPT





Süße Genussvielfalt auf rein pflanzlicher Basis



Bei veganem Kuchen sind uns Geschmack und Genuss wichtig.



Grundrezept Rührmasse

Rezept für 17,500 kg Masse

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9141

- Kurz und langsam zu einer homogenen Masse verrühren.

Teig:	UNIFERM RoyalRühr vegan	10,000 kg
	Speiseöl	3,000 kg
	Wasser, ca.	4,500 kg

GESAMT: 17,500 kg

- Zu gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.
- Masseneinwaage muss im Vergleich zu konventionellen Produkten um ca. 10 % erhöht werden.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 2 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Aufarbeitungsform:	Blechkuchen, Muffins etc.
Backzeit:	individuell je nach Gebäck
Backtemperatur:	180 bis 190 °C je nach Gebäck

* Rührzeit richtet sich nach Rührsystem und Menge.

Der vegane lifestyle boomt.

Deutschland zählt zu den Spitzenreitern bei veganen Produkteinführungen im Lebensmittelbereich.

Dabei sind vegane Produkte für alle gesundheits- und umweltorientierten Konsumenten interessant – ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier.

Im Sortiment des Bäckers stellen Feine Backwaren in veganer Qualität eine große Herausforderung. Hier hat UNIFERM eine perfekte Lösung, die eine Vielfalt an Gebäcken ermöglicht.

Probieren Sie unsere Rezepte mit veganer Rührmasse:

	Rezept-Nr.
Vegane Donuts	9005
Vegane Waffeln	9062
Vegane Miniküchlein	9176



Ich mag es einfach vegan. Auch bei meinem Kuchen vom Bäcker.

Grundrezept Hefefeinteig

Rezept für ca. 18,000 kg Teig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7001

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Hefefeinteig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Exquisit Plus	2,000 kg
	Zucker	0,300 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg
	Speisesalz	0,150 kg
	Wasser, ca.	5,000 kg

GESAMT: 18,050 kg

- Nach der Teigruhe den Hefefeinteig zu den gewünschten veganen Hefefeinteiggebäcken aufarbeiten.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

* Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

Probieren Sie unsere Rezepte mit Hefefeinteig:

	Rezept-Nr.
Vegane Streuseltaler	3009
Vegane Buchteln	6006
Vegane Zimtschlaufen	4014
Vegane Rosinenbrötchen	3010
Vegane Schokobrötchen	3011

Was viele nicht wissen: Hefe ist natürlich vegan.

Hefe ist ein natürliches Triebmittel. Sie ist ein einzelliges Lebewesen. Genauer gesagt ein Pilz und gilt laut den „Leit-sätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel“ des BMEL* als veganes Lebensmittel.

* Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Grundrezept Streusel

Rezept für 14,400 kg Streusel

ZUTATEN Rezept-Nr.: 17001

- Aus allen Zutaten die Streusel bis zur gewünschten Griffigkeit laufen lassen.

Teig:	UNIFERM Mürb Mix	10,000 kg
	Backmargarine, vegan	4,400 kg

GESAMT: 14,400 kg

- Tipp: Lassen Sie die Streusel vor der Weiterverarbeitung durchkühlen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	Richtet sich nach Menge und Maschinengröße
Teigtemperatur:	ca. 25 °C



Wenn ich die Wahl habe, nehme ich ein veganes Stückchen!

Grundrezept Mürbeteig

Rezept für 15,000 kg Mürbeteig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7007

- Aus allen Zutaten einen glatten Mürbeteig herstellen.

Teig:	UNIFERM Mürb Mix	10,000 kg
	Backmargarine, vegan	4,500 kg
	Wasser, ca.	0,500 kg

GESAMT: 15,000 kg

- Ggf. Festigkeit auf Maschine anpassen.
- Zu den gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.

- Tipp: Lassen Sie den Mürbeteig vor der Weiterverarbeitung durchkühlen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	Richtet sich nach Menge und Maschinengröße
Teigtemperatur:	ca. 26 °C

* Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

Probieren Sie unsere Rezepte mit veganem Mürbeteig:

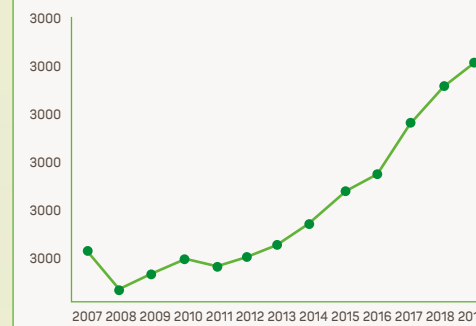
	Rezept-Nr.
Vegane Erdbeertorteletts	7012
Vegane Linzer Törtchen/Schnitten	7011

Es werden jährlich mehr vegane Restaurants und Cafés.

Wie wichtig es Konsumenten ist, vegane Angebote zu finden, zeigt sich in der Filterfunktion „Vegan“ bei Google Maps und Tripadvisor. Hier findet die Zielgruppe ihr veganes Kuchenangebot.

Und die Zahl der Restaurants und Cafés mit einem veganen Angebot steigt rasant. Die Plattform „Happy Cow“ registriert 6.700 Locations – und es werden täglich mehr.

ANZAHL VEGANER RESTAURANTS UND CAFÉS IN DEUTSCHLAND



Quelle: Happy Cow 2020