



So gelingen Ofenberliner einfach und sicher

Luftig-lockere Gebäcke lassen sich einfach und rationell mit den Vormischungen von UNIFERM herstellen.

UNIFERM Berliner Twenty

Die Spezialvormischung für Siedegebäcke – geeignet für alle Führungsarten und Ofenberliner

- Konzentrierte Anwendung – nur 20 % auf Mehl
- Einfache & sichere Herstellung
- Speziell auf Berliner abgestimmt

UNIFERM HefeFein

Die Spezialvormischung für leckere Hefefeingebäcke mit langer Verzehrfresche

- Wirkungsstark auch bei nur 20%iger Anwendung
- Sicher und verarbeitungsfreundlich
- Echt typischer Hefeteiggeschmack, der Sie und Ihre Kunden begeistert

Versüßen Sie Ihre Gebäcke mit Dekoren von UNIFERM

Schneeweißes Finish! Zuckersüß und strahlend weiß sind die Dekore von UNIFERM. So bekommen Gebäcke einen langhaltenden und makellosen Zucker-Look.

UNIFERM ZauberSchnee

- Süßer Dekorpuder zum Bestäuben von Gebäcken aller Art
- Froster- und auftaustabil
- Einsatz auch auf warmen Gebäcken

UNIFERM ZauberSchnee Plus

- Ohne Palmfett, natürliches Aroma
- Gleichmäßig hohe Deckkraft

UNIFERM Instant-Fondant

- Gebrauchsfertiger Spezialfondant zum Glasieren
- Sehr gute Frosterstabilität
- Seidig, langanhaltender Glanz

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.: Ofenberliner02_08/22 UM

Of(f)en für neue Ideen



Der Ofenberliner ist da!

Berliner, Krapfen, Pfannkuchen & Co.
luftig-locker aus dem Ofen



Nichtschwimmer – so geht Berliner heute

Erfinde den Klassiker **neu!**

Wir haben einen der meistverkauften Gebäckfavoriten ganz neu konzipiert: als Ofengebäck, das nicht – wie konventionelle Siedegebäcke – in Fett schwimmt. Und das Beste: Dieser „Nichtschwimmer“ alias Ofenberliner bewahrt gleichzeitig alle Produkteigenschaften, die dieses Gebäck zum Verbraucherliebling gemacht haben:

- ✓ lockere, luftige Gebäcke
- ✓ zarte, saftige Krume
- ✓ mit charakteristischem kurzen Biss

Profitieren Sie von den kreativen Dekor- und Füllungsmöglichkeiten!

Unser Nichtschwimmer, der Ofenberliner, wird luftig-locker im Ofen gebacken und schwimmt nicht im Siedefett. Das eröffnet völlig neue wertschöpfende Kreationen, die sich **einfach mitbacken**.

Füllungen für saftige Auftritte

Veredeln Sie den Ofenberliner mit fruchtigen Füllungen, die Lust auf Abwechslung machen. Ideal auch für die rationelle Herstellung von Open-Top-Gebäcken.

Toppings, die sich sehen lassen

Setzen Sie optische Highlights mit Toppingvarianten, die bei Ihren Kunden ein "Aha!" auslösen. Wie wäre es mit Knuspermandel oder Müslicrunch?

Bis zu **20%** Einsparung



Highlights mit gebackenen Füllungen setzen

Einfach Topping mitbacken

Mit gefüllten Krumen überraschen



Kostenvorteile, die sich gebacken haben

Mit Ofenberliner von UNIFERM reduzieren Sie im Vergleich zur Herstellung von klassischen Berlinern deutlich Rohstoff-, Energie-, Personalkosten und Produktionszeit.

- ⊕ **Sparen Sie das Siedefett!**
Logistik, Lagerung, Kontrolle und Entsorgung entfallen.
- ⊕ **Senken Sie die Energiekosten!**
Lassen Sie die Siedefettpfanne ausgeschaltet.
- ⊕ **Optimieren Sie den Personaleinsatz!**
Nutzen Sie Kapazitäten Ihrer Öfen.
- ⊕ **Verkürzen Sie die Produktionszeit!**
Erzielen Sie mit Ofenberlinern höhere Stundenleistungen.

Top-Backergebnis für Sie

Super Geschmackserlebnis für Ihre Kunden