



KONZEPT



Hochgenuss,
der begeistert



Neuer Schwung für Berliner & Co!

Qualitätsbackmittel für ein variantenreiches
Siedegebäcksortiment



Bringen Sie neuen Schwung in Ihr Siedegebäck-Konzept!

Berliner, Quarkbällchen, Donuts und Spritzkuchen

sind beliebte Klassiker und haben das ganz Jahr Saison. Frisch und duftend, wunderbar zart im Biss und in vielfältigen Varianten verführen sie jederzeit zum Genießen.

Steigern Sie mit unvergleichlichen Spitzenqualitäten Impulskäufe und gewinnen Sie mit neuem Schwung Stammkunden dazu.

UNIFERM Berliner Twenty

Anwendung: 20 % auf Mehl

- Konzentrierte Anwendung
- Für echte Buttergebäcke
- Freie Fettwahl (Butter, Margarine, Speiseöl)

UNIFERM VarioBerliner

Anwendung: 100 %

- Für echte Buttergebäcke
- Hoher Conveniencegrad
- Mit der Sicherheit eines Vollmehles bei allen gängigen Führungsarten, auch über die Gärzeitsteuerung

UNIFERM Quarkbällchen

Anwendung: 100 %

- Besonders frischer Geschmack durch Zugabe von Quark, Joghurt, Schmand, Buttermilch
- Gleichmäßige Form, Oberfläche und Bräunung
- Optimale Massenkonsistenz

UNIFERM Quarkbällchen Plus MB

Anwendung: 100 %

- Optimal für automatische Siedegebäckanlagen
- Sichere Portionierbarkeit auf allen Dosiergeräten
- Gutes Drehverhalten



Entdecken Sie die Vielfalt

Gebäcke in handwerklicher Spitzenqualität die das Image Ihrer Bäckerei fördern. Damit machen Sie Ihre Kunden zu Stammkunden.

UNIFERM Exquisit-plus

Anwendung Berliner: maximal 17,5 % auf Mehl
Anwendung Hefeteige: 17,5 bis 25 % auf Mehl

- Universal einsetzbare Fett-Zucker-Emulgator-Paste
- zur geschmacklichen Verfeinerung von Berlinern und Hefefeinteigen

UNIFERM SpritzkuchenMix

Anwendung: 100 %

- Einfachste Anwendung durch hohen Conveniencegrad
- Sichere Herstellung
- Ideal für kontinuierliche Fettbackanlagen

UNIFERM Brandmasse mit Vollei SG

Anwendung: 100 %

- Einfachste Anwendung durch hohen Conveniencegrad
- Sichere Herstellung

Schon probiert:
Siedefrische
Dinkel-Berliner!



UNIFERM Qualitätsbackmittel für Siedegebäcke

Setzen Sie mit Premiumqualität Maßstäbe!

UNIFERM bietet leistungsstarke Produktlösungen für Ihr Siedegebäcksortiment. Wir kombinieren für Sie sorgfältig ausgewählte Rohstoffe zu Rezepturen, die die Anforderungen an moderne und rationelle Herstellverfahren bestens erfüllen.

Das begeistert Ihre Kunden:

- Handwerkliches, ansprechendes Aussehen
- Individuelle, leckere Variationen
- Appetitliche Optik
- Zarte Textur und weiche Krume
- Lange Genussfrische „wie gerade frisch aus der Pfanne“



Ihre Vorteile mit Qualitätsbackmitteln von UNIFERM:

- Profiauswahl an Vor-, Fertig- und Spezialmischungen für mehr Convenience
- Freie Fettwahl
- Plastische Teige mit langer Verarbeitungsfähigkeit für mehr Sicherheit
- Ideal für kontinuierliche Fettbackanlagen
- Optimaler Pfannentrieb

Kennen Sie schon unsere Dekore für ein schneeweißes Finisch?

85320	UNIFERM ZauberSchnee	Dekorsüßpuder zum Besieben und Bestäuben Feiner Backwaren	10 kg	Sack	Je nach Bedarf	 
85600	UNIFERM Instant-fondant	Spezialfondant, fix und fertig, direkt zum Glasieren	15 kg	Eimer	Verarbeitungsfertig	 

 = laktosefrei  = vegan  = ohne Lebensmittelzusatzstoffe (außer Ascorbinsäure)  = fermentiertes Produkt

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