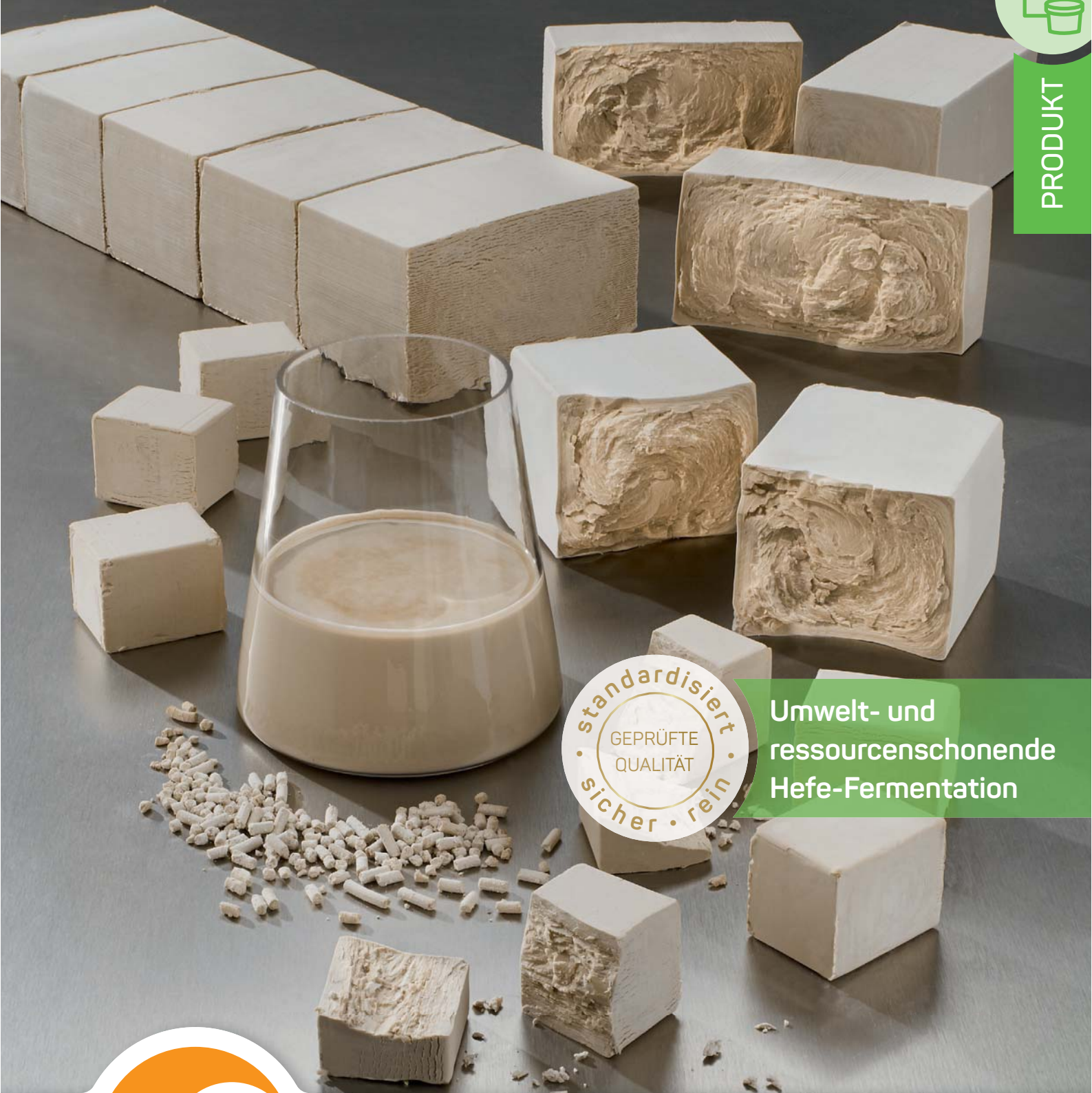




PRODUKT



Umwelt- und ressourcenschonende Hefe-Fermentation



## Backhefen

Für jede Anwendung die passende Backhefe –  
sicher und triebkraftstark für Ihren Backerfolg!

# Kompetenz und Vertrauen in der Hefe-Fermentation seit 1737

Die Fermentation nimmt im Backprozess eine zentrale Rolle ein. Erst sie bringt das notwendige „Leben“ in den Teig und ist ein besonders sensibler Prozess. Neben viel Erfahrung und Wissen um die richtige Teigführung und Teigreifung, beruht die Fermentation vor allem auf einer sicheren Zutat: Backhefe.

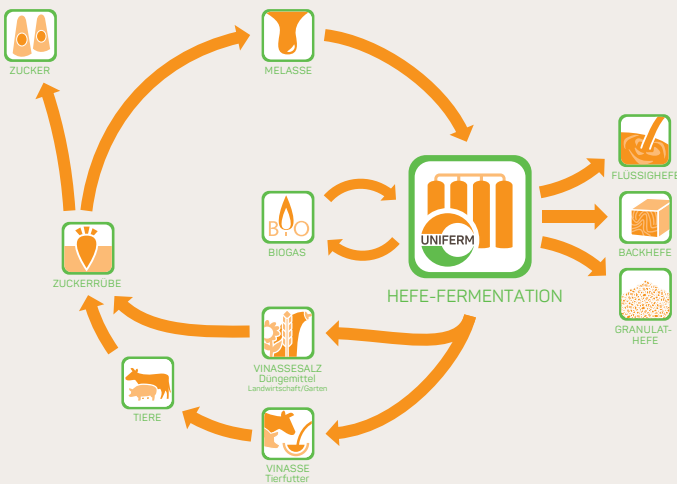


## Wir gehen auf Nummer sicher bei der Hefeauswahl

Fermentation ist ein individueller Prozess. Jede Backstube hat hier ihre eigenen Vorgaben und Anforderungen. Beim richtigen Triebkraftkonzept für unsere Kunden gehen wir keine Kompromisse ein. Wir beraten persönlich und kompetent bei der Auswahl der passenden UNIFERM Backhefe. Bäckereihandwerk und die Backwarenindustrie beraten wir individuell, um das jeweils passende Triebkraftkonzept auf die individuellen Backprozesse abzustimmen.

## Nachhaltige Hefe-Fermentation

UNIFERM Backhefen werden in Europas modernster Produktionsanlage ressourcenschonend kultiviert. Reinheit im Produkt und Nachhaltigkeit in der Fermentation ist hier gelebte Praxis.



## Seit über 280 Jahren vertrauen Bäcker unserer Backhefe

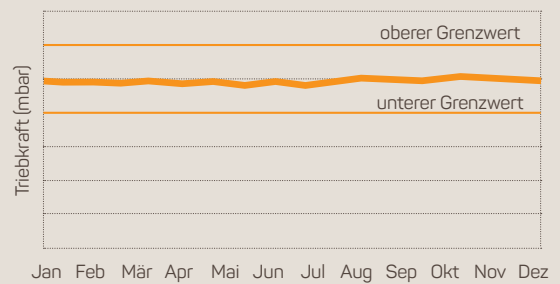
Wir bei UNIFERM haben die längste Tradition und die modernsten Produktionsverfahren für die Herstellung frischer Backhefe. Diese Kombination ist der Schlüssel für Sicherheit und Verlässlichkeit in Ihrem Backprozess.

Wir geben Ihnen drei Versprechen auf unsere Backhefen:



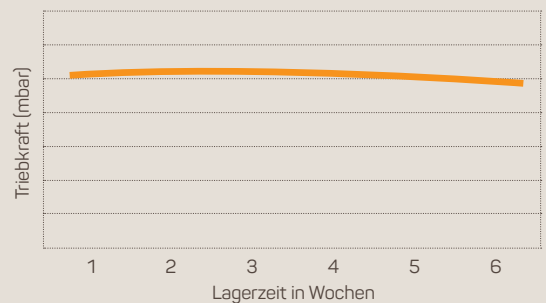
**Standardisiert hohe Triebkraft das ganze Jahr**

Triebkraft der UNIFERM Backhefe



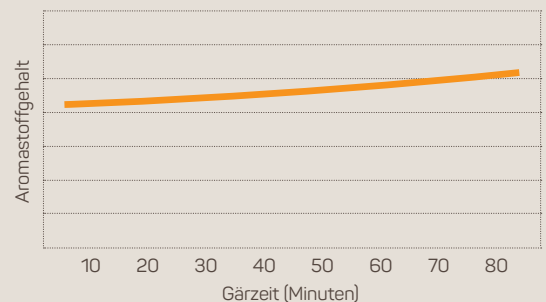
**Sichere Triebkrafthaltbarkeit über die gesamte Lagerzeit**

Triebkrafthaltbarkeit der UNIFERM Backhefe



**Ausgewählter Hefestamm für ein ausgewogenes Aromaprofil**

Bildung von Aromastoffen in der UNIFERM Backhefe





## Die passende Angebotsform für Ihren Prozess:



### Presshefe

- Kompakt gepresst
- Optimale Form reduziert Kontakt mit Sauerstoff
- Einfache Verwendung
- Vielseitiger Einsatz bei verschiedenen Teig- und Führungsarten
- Perfekt für handwerkliche Prozesse.



Zur Sicherung der Triebkraftleistung ist die Pfund- und Stangehefe in atmungsaktives und nachhaltig hergestelltes Zellophan verpackt.



### Granulathefe

- Feine Krümelstruktur
- Klumpenfreies Suspendieren in Wasser
- Für die manuelle oder automatisierte Dosierung auf kontinuierlichen Produktionslinien geeignet
- Vielseitig einsetzbar in verschiedenen Teigarten



Wahlweise direkte Dosierung oder als Suspendierung.

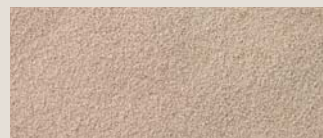


### Flüssighefe

- Homogene Konsistenz
- Optimale Pumpfähigkeit
- Punktgenaue, hygienische Dosierung
- Weniger Handling
- Reduziertes Verpackungsaufkommen
- Vielseitig einsetzbar in verschiedenen Teigarten



Lieferung als Container oder Tankwagen.



### Trockenhefe

- Fein fließende Körnchenstruktur
- Gute Auflösbarkeit in Wasser
- Leichte Verteilung im Teig
- Lange Haltbarkeit
- Vielseitig einsetzbar in verschiedenen Teigarten

## Backhefe für spezialisierte Anwendungen:



### UNIFERM Back-Hefe

- Klassische Universalhefe
- Leistungsstark bei allen Führungsarten



### UNIFERM Edel-Hefe

- Für zucker- und fettreiche Teige
- Messbar mehr Trieb
- Reduziert die Gärzeit bei gleicher Dosierung



### UNIFERM Star-Hefe

- Für Gebäcke mit französischem Charakter
- Trockener Konsistenz
- Besonders schnelle Verteilung im Teig



### UNIFERM Pinguin-Hefe

- Für tiefgekühlte Teige
- Hohe Widerstandskraft in der Kälte
- Geringer Anfangstrieb
- Nach dem Auftauen volle Triebkraftleistung



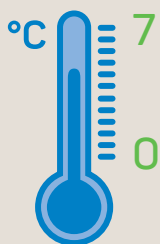
### UNIFERM Fermipan

- Für den direkten Einsatz in Teigen ohne vorheriges Suspendieren
- Lange Triebkrafthaltbarkeit als Zutat in Backmischungen



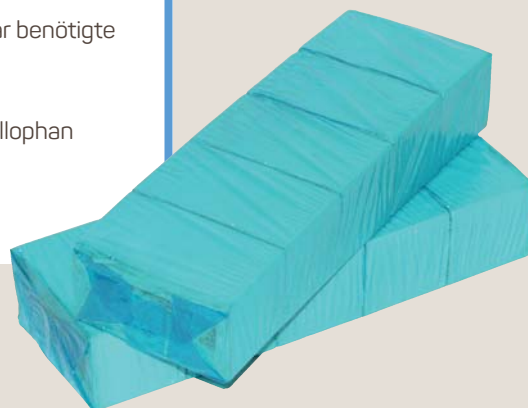
## UNIFERM Backhefen auf einen Blick:

Angebotsformen	Würfel-, Pfund- und Stangenhefe	Granulathefe	Flüssighefe	Trockenhefe
Verpackung	Umkarton	PE-Beutel	Container oder Tanklastzug	Verbundfolie, Umkarton
UNIFERM Back-Hefe	10 kg = 20 x 0,5 kg 10 kg = 4 x 2,5 kg	25 kg	1000 kg Container 24.000 Liter Tankwagen	
UNIFERM Edel-Hefe	10 kg = 20 x 0,5 kg	25 kg	Auf Anfrage	
UNIFERM Star-Hefe	10 kg = 20 x 0,5 kg			
UNIFERM Pinguin-Hefe	10 kg = 20 x 0,5 kg	25 kg	Auf Anfrage	
UNIFERM Frisch-Backhefe	10 kg = 10 x 1kg à 24 x 42 g			
Fermipan rot	Aktive Trockenbackhefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )			10 kg = 20 x 0,5 kg



### So lagern Sie frische Backhefe richtig!

- Die optimale Lagertemperatur von frischer Backhefe liegt zwischen 0 bis 7 °C.
- Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlkette.
- Entnehmen Sie nur die unmittelbar benötigte Menge an Hefe.
- Anbrüche oder Restmengen in Zellophan einschlagen und kühl lagern.



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