

UNIFERM WeizenGold

So einfach, so frisch, so lecker

**Natürlich
auch für
Buttermilchbrot!**

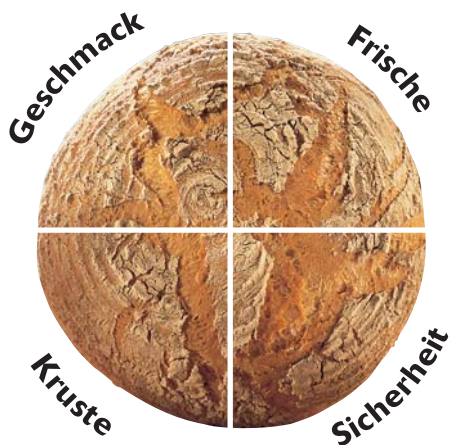


*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*





UNIFERM WeizenGold

UNIFERM WeizenGold

UNIFERM WeizenGold – so einfach, so frisch, so lecker



UNIFERM WeizenGold für den Mehrwert Ihrer Weiß- und Weizenmischbrote

-  Lebhaft, goldgelbe Kruste
-  Erfrischend, vollmundiger Geruch und Geschmack
-  Saftige langanhaltende Frischhaltung
-  Natürlich auch für Buttermilchbrote

Inhaltsstoffe:

Buttermilchpulver, Maismehl, Weizenmehl, Weizenquellmehl, Weizenkleber, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumacetat, Natriumdiacetat), Backhefe (inaktiv), Backenzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Ihre Kunden fordern heute auch von weizenbentonten Gebäcken eine Top-Qualität mit überzeugender Frischhaltung und hohem Genußwert.

Mit **UNIFERM WeizenGold**, dem Backmittel zur Herstellung und Verbesserung von Weißbrot, Weizenmischbrot und Buttermilchbrot werden Sie diesen Kundenansprüchen gerecht.

Rezeptur/Anwendung

Anwendung: 2-5% auf Gesamtmehl
5% bei Buttermilchbrot

Brotsorte	UNIFERM WeizenGold	
	je kg Gesamtmehl	je l Zuguß
Weißbrot 100% Weizenmehl	20-30 g	35-55 g
Weizenmischbrot, Mehrkornbrot bis 30% Roggenmehlanteil	30-50 g	55-75 g
Buttermilchbrot	50 g	75 g

Verarbeitungshinweise:

- Teige betriebsüblich kneten
- Teige nicht zu fest halten
- Bei der Herstellung von Teigen über die Gärzeitsteuerung die Zugabemenge im oberen Bereich dosieren
- Brote mit normaler Gäre schieben

Tipp:

Probieren Sie **UNIFERM WeizenGold** auch bei Weizengebäcken mit Fett, z.B. Wochenendstuten, Rosinenstuten (Anwendung: 2%)

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuß!*