

Knuspriger Auftritt &
unwiderstehlich gut

PRODUKT



UNIFERM

CrustyTop

Dekor-Mischungen für die geschmackliche und
optische Veredlung von Gebäckoberflächen



CrustyTop

Dekor-Mischungen für die geschmackliche und optische Veredlung von Gebäckoberflächen

Eine attraktive Gebäckoptik setzt Kaufimpulse und bringt Mehrwert. Verleihen Sie mit den Dekor-Mischungen von UNIFERM CrustyTop Brot, Brötchen, Baguette und Snacks den besonderen Akzent in Aussehen und Geschmack. Im Handumdrehen gelingen strukturreiche Oberflächen, die auffallen. Begeistern Sie Ihre Kunden mit extraröschchen Krusten und einem unerwarteten Geschmacksabenteuer!



So einfach in der Anwendung!

- Teiglinge leicht befeuchten
- Teiglinge gleichmäßig mit UNIFERM CrustyTop bestreuen oder darin wälzen
- Die Dekor-Mischung vor der Gare mit Wasser besprühen
- Die Teiglinge mit der Dekor-Mischung wie gewohnt garen
- Mit wenig Schwaden backen



Ihre Vorteile mit UNIFERM CrustyTop

- Pulverförmiges Produkt** – einfache Verarbeitung durch Aufstreuen auf die Teiglinge. Ideal für die Verwendung von Bestreuanlagen (nicht ölig, da Pulver)
- Flexible Anwendung** – für alle Gebäckarten und Führungsarten anwendbar
- Aufmerksamkeitsstarke Gebäckoptik** – durch gemaserte, getigerte Gebäckoberfläche mit besonders knusprigem („crusty“) Aussehen und Biss
- Außergewöhnlicher Geschmack** – wertet die Gebäcke deutlich auf und begeistert Ihre Kunden

In zwei Varianten ...

UNIFERM CrustyTop Flex

Flexible Mischung zur Veredlung von Teiglingen und Gebäcken



- Basismischung für extra aromatische Krustenoberflächen
- Flexibel kombinierbar mit anderen Zutaten wie Getreide- und Ölsaaten, geriebenen Käse oder Kräutern

UNIFERM CrustyTop Pepper

Mischung zur Veredlung von Teiglingen und Gebäcken mit Pfeffer und Salz



- Mischung mit Salz und schwarzem Pfeffer
- für eine intensive Krustenaromatik

mit Salz & Pfeffer



= laktosefrei



= vegan

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

