



PRODUKT



Das flüssige Gold  
des Bäckers



BäckerGold

Der Veredler für vollendetes Aussehen,  
Frische und Genuss

# UNIFERM BäckerGold

Der Veredler für vollendetes Aussehen, Frische und Genuss

Locker aromatische Weizengebäcke liegen voll im Trend. Mit UNIFERM BäckerGold optimieren Sie gezielt Ihre Backqualität und erhöhen damit den Genussfaktor. Hochwertiges Öl und viele Aromakomponenten machen es möglich.

Bestimmen Sie den Unterschied zu Ihrem Wettbewerb durch individuelle Zugabe von UNIFERM BäckerGold.

Anwendungsmenge: individuell je nach Gebäck



- **Hervorhebung und Unterstützung des gebäcktypischen Geruchs und Geschmacks** – durch ausgewählte Aromakomponenten und hochwertiges Öl
- **Softige Krume und längere Verzehrsfrische** – durch wertvolle, hochwertige Zutaten
- **Beste Verarbeitungseigenschaften** – durch wollige, angenehm trockene Teige und sichere Maschinengängigkeit
- **Langhaltende, zartsplittrige Rösche** – mit goldig, lebhafter Krustenbräunung

## ANWENDUNG (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse)

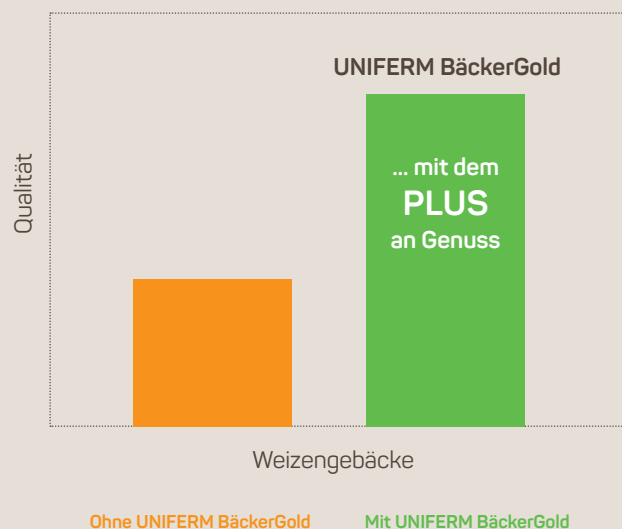
Gebäck	UNIFERM BäckerGold berechnet auf Gesamtmehl
Brötchen, Semmel, Doppelte	1,0 bis 3,0 %
Weißbrot	3,0 bis 5,0 %
Toastbrot	5,0 bis 8,0 %
Baguette	1,0 bis 3,0 %
Fladenbrot	2,0 bis 4,0 %
Softgebäck	3,0 bis 5,0 %
Laugengebäck	2,0 bis 4,0 %

– zusätzlich zum Backmittel –

## ZUTATEN

Pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Rapslecithin), GERSTENMALZEXTRAKT, Backhefe, inaktiv, Aroma

## Qualitätsfaktor Weizengebäcke



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