

**UNIFERM**

# ***Froststern***



***... das Kleingebäck-  
backmittel  
für die frostige  
Anwendung***



***Ihre Garantie für  
Frische und Genuss!***

UNIFERM Froststern

# UNIFERM Froststern



**... das Kleingebäck-  
backmittel  
für die frostige  
Anwendung**



**UNIFERM Froststern** sichert Ihnen eine hohe Verarbeitungssicherheit:

- ✓ konzentrierte Anwendung
- ✓ gute Dosier- und Rieselfähigkeit insbesondere für automatische Dosieranlagen
- ✓ stabile und maschinenfreundliche Teige
- ✓ optimale Gärstabilität
- ✓ ideale Eignung für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung

und Kleingebäcke mit hohem Genusserlebnis:

- ✓ Ausbundsicherheit auch bei Übergare
- ✓ optimales Gebäckvolumen
- ✓ abgerundeter, aromatischer Geruch und Geschmack

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

Anwendungsmenge: 2,5 - 3,0% auf Mehl		
Grundrezepte	Manuelle Aufarbeitung	Halbautomatische Aufarbeitung / Automatische Aufarbeitung
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Froststern	0,250 - 0,300 kg	0,250 - 0,300 kg
UNIFERM BackHefe	0,500 kg	0,300 - 0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	5,500 - 5,700 kg	5,400 - 5,600 kg
Gesamtgewicht	16,450 - 16,700 kg	16,150 - 16,600 kg
Herstellung / Aufarbeitung		
Teigtemperatur:	ca. 26°C	ca. 26°C
Knetzeit:	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigruhe:	ca. 10 min.	ca. 10 min.
Pressengewicht:	betriebsüblich	betriebsüblich
Ballengare:	ca. 15 min.	-
Backtemperatur:	bei Brötchenbacktemperatur	bei Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	18 - 20 min.	18 - 20 min.



*Unsere Garantie für  
Frische und Genuss!*