



PRODUKT



Sichere Verarbeitung bei jeder Gärzeitsteuerung



EisstarMalz

Premium-Brötchenbackmittel für die Gärzeitsteuerung mit Malz und AromaHefe

UNIFERM EisstarMalz

Premium-Brötchenbackmittel für die Gärzeitsteuerung mit Malz und AromaHefe

UNIFERM Eisstar Malz ist das Premium-Brötchenbackmittel, das den Geschmack aus der Kraft der Fermentation mit höchster Verarbeitungssicherheit vereint. Die schonend veredelte AromaHefe und das ausgesuchte Malz sorgen für knusprige, malzig-leckere Gebäcke mit einem vollaromatischen Aroma. Mit dem einzigartigen Wirkstoffkomplex UNIFERM TK-zyme ist eine zuverlässig gleichbleibende Verarbeitung bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung, wie die Gärverzögerung über Nacht, die Gärunterbrechung über mehrere Tage und die Langzeitführung über den Tag garantiert. Setzen Sie bei Ihren Brötchen auf Geschmack und Sicherheit bei der Gärzeitsteuerung!

Zugabe-Empfehlung: 3 bis 4 %



- **Optimale Teigeigenschaften** – sichere, gleichbleibende Verarbeitung bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung durch einzigartigen Wirkstoffkomplex
- **Vielfältig einsetzbar** – für alle Form- und Ausbunbrötchen, weitere Weizenkleingebäcke und Spezialbrötchen
- **Optimales Gebäckvolumen und sicheres Ausbundverhalten** – für eine ansprechende Gebäckoptik
- **Lebhafte Krustenfarbe und zartsplittrige Rösche** – dank ausgesuchter Malze und Malzextrakt
- **Mehr Aroma für unvergleichlichen Genuss** – durch schonend veredelte AromaHefe und ausgesuchten Malzen

UNIFERM TK-zyme

sind eine speziell entwickelte Enzymkombination mit gezielter Wirkungsfunktion. Sie gewährleisten eine hohe Produktionssicherheit für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung und für Gebäcke voller Genuss.



Auf Basis natürlicher Hefe – Clean Label



Schonend veredelt



Optimiert die Entfaltung von Fermentationsaromen bei allen Teigführungen



Für aromastarke Gebäcke die Ihre Kunden überzeugen

Profitieren Sie vom Geschmack aus der Kraft der Fermentation!



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