

UNIFERM FermStar Langzeit

Der Spezialist für optimal gereifte Teige

Der Geschmack eines Brötchens entsteht im perfekten Zusammenspiel bester Rohstoffe und optimaler Fermentationsbedingungen.

Das neue, innovative Brötchenbackmittel UNIFERM FermStar Langzeit mit AromaHefe ist die ideale Lösung für alle langen Teigführungen und Gärzeitsteuerungsverfahren.

Höchste Sicherheit die überzeugt!

Und mit der **innovativen AromaHefe** bieten Sie Ihren Kunden vollaromatische Brötchen mit einem besonderen Genusslebnis.

Anwendungsmenge: 2,5 bis 4,0 % auf Mehl

 = laktosefrei  = vegan



UNIFERM FermStar Langzeit – Das 1. Brötchenbackmittel mit AromaHefe

- ✓ **Hohe Verarbeitungssicherheit** – auch bei größeren Teilmengen durch abgestimmte Rohstoffkombination
- ✓ **Optimale Verarbeitung** – insbesondere über Anlagen aufgrund stabiler und trockener Teige
- ✓ **Hohe Gärstabilität** – sichert ein ansprechendes, optimales Volumen
- ✓ **Gute Ausbundsicherheit** – und lebhaftes Gebäckkruste
- ✓ **Überzeugendes Gebäckaroma** – durch AromaHefe



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!



FermStar Langzeit

Der Spezialist für optimal gereifte Teige
Jetzt mit noch mehr **AromaHefe**

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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



83721 07/26



PRODUKT



FermStar Langzeit – Das Brötchenbackmittel mit AromaHefe

Machen Sie Ihre Brötchen zu Aroma-Stars!



Mit UNIFERM FermStar Langzeit
schöpfen Sie das volle Geschmacks-
potenzial Ihrer Brötchen aus.

★ Innovativ

Wir sind dem Geschmack der Fermentation auf der Spur

Der Fermentationsprozess nimmt in der Geschmacksentwicklung eine Schlüsselfunktion ein. Wir bei UNIFERM setzen uns jeden Tag mit Leidenschaft dafür ein, dass Bäcker mit innovativen Fermentationsprodukten höchster Qualität sicher und zuverlässig Gebäcke voller Genuss backen können.

Dafür stehen wir verlässlich seit Generationen.

UNIFERM Die Fermentationsspezialisten
Tradition in Fermentation seit 1737

Setzen Sie auf den Geschmack aus der Kraft der Fermentation!

Der Geschmack eines Brötchens wird durch mehrere Faktoren beeinflusst: Rohstoffe bester Qualität sind die unverzichtbare Grundlage und eine optimale Aromareifung während der Teigführung.

Um die Aromareifung bestmöglich zu unterstützen, hat UNIFERM mit FermStar Langzeit ein neues, innovatives Brötchenbackmittel entwickelt.

Das 1. Brötchenbackmittel mit AromaHefe

★ Aromastark

Verleihen Sie Ihren Brötchen den 5-Sterne-Genuss!

Der gute Geschmack eines Gebäcks hat seinen Ursprung in einer perfekten Teigfermentation. Hier entfalten sich die Vorläufer für unvergleichliche Geschmacksmomente. Die Basis schaffen die UNIFERM Backhefen, die mit Ihrer sicheren Triebkraft Leben in den Teig bringen. In Kombination mit der schonend veredelten AromaHefe in FermStar Langzeit entstehen weitere Aromafacetten. Denn die AromaHefe fördert bei langen Teigführungen die Bildung vielfältiger Fermentationsaromen.

Vollaromatischer Brötchengenuss in neuer Dimension