

UNIFERM FrischStabil

Backmittel zur Stabilisierung der Teige und zur Verbesserung der Frische von Broten

Frische ist das wichtigste Qualitätskriterium, nach dem Verbraucher ihre Kaufentscheidungen treffen. Brote, die auch nach mehreren Tagen noch saftig und weich bleiben, erhöhen den Genusswert bis zur letzten Scheibe – und machen den Unterschied im Verkaufsregal.

 = laktosefrei  = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure)  = vegan

+ MAXIMALE FRISCHE

- Um mehrere Tage verlängerte Verzehrfrische – durch abgestimmte einzigartige Rohstoffauswahl
- Extra Plus an Frische und Genuss – für ein breites Sortiment an Backwaren
- Hohe Flexibilität – durch individuelle Zugabe zum bestehenden Betriebsgrundrezept bei gleichbleibenden Teigeigenschaften
- Deklarationsfreundliche Zutatenliste – Clean Label
- Erhöhte Wiederverkaufsrate – durch zufriedene Kunden



ANWENDUNGSEMPFEHLUNG:

Haupteinsatzbereich	% auf Mehl
Roggen- u. Roggenmischbrot	1,0 bis 2,0
Weizen- u. Weizenmischbrot	0,5 bis 1,5
Spezialbrote, z.B. Mehrkorn	1,0 bis 2,0

+ HÖCHSTE STABILITÄT

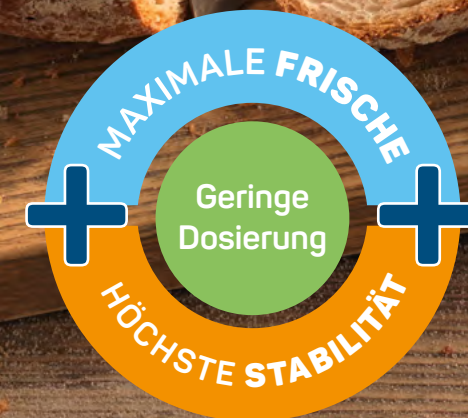
- Hohe Wasserbindung – sichert eine optimale Verarbeitung der Teige
- Gute Stabilität der Teige – für eine optimale Gärstabilität und -toleranz
- Breite Anwendung – von Roggenbrot, Mischbrot bis zu Spezialbrot, hervorragend geeignet auch für die Langzeitführung und Gärzeitsteuerung
- Optimaler Ofennachtrieb – für ein ansprechendes Gebäckvolumen



Perfekt für
die Gärzeit-
steuerung!

Weil Frische mehr verkauft

PRODUKT



FrischStabil

Backmittel zur Stabilisierung der Teige und zur Verbesserung der Frische von Broten

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



82333 07/26





FrischStabil – Weil Frische mehr verkauft



FriscHe überzeugt Kunden

Gebäcke behalten ihre Krumenfeuchte und Textur für ein langes Genusserlebnis.



Stabilität sichert Ihre Prozesse

Teiglinge, die ihre Form und Qualität bewahren, sind die Basis für Brote mit ansprechendem Gebäckvolumen und lebhafter Optik. Stabilität gibt Sicherheit – von der Verarbeitung, über die Gärung bis hin zum Backen.



Für zufriedene Kunden und Ihren Erfolg!

Perfekter Brotgenuss, der begeistert

UNIFERM FrischStabil bietet die ideale Kombination aus verlängerter Verzehrsfrische und zuverlässiger Teigstabilität – genau das, was Bäcker heute benötigen, um anspruchsvolle Kunden zufriedenzustellen.

Mit geringer Dosierung und höchster Effizienz sorgt UNIFERM FrischStabil für eine sichere Herstellung und für Brote, die bis zur letzten Scheibe ihre Frische bewahren.