



KONZEPT

FermFresh® – Zeit für Urgeschmack



FermFresh® Roggen

- Mit ganzen aufgeschlossenen Roggenkörnern
- Herzhaft-rustikaler Getreidegeschmack
- Säure vom reifen Apfel



FermFresh® Kürbis

- Mit ganzen Kürbiskernen und fruchtigem Kürbissaft
- Reifes Kürbisaroma
- Fruchtnoten von Melone



FermFresh® Goldling

- Mit saftigen Weizenkeimlingen und Roggensauerteig
- Aromatische Röstnote



FermFresh® Dinkel

- Mit Dinkelmalkörnern, Dinkelvollkorn und Dinkelsauerteig
- Aromen von Haselnuss
- Malzige Akzente
- Fruchtige Note nach Honig



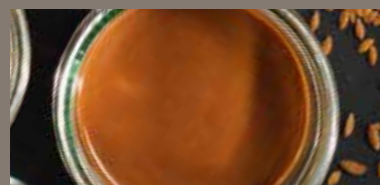
FermFresh® Hafer

- Mit ganzen fermentierten Haferkernen
- Mit HaferFerment veredelt
- Mild-nussige Geschmacksfacetten



FermFresh® Buchweizen

- Mit ganzen fermentierten Buchweizenkörnern
- Nussiges Aroma mit Noten von Walnuss
- Milde Barrique-Note



FermFresh® DinkelSauer

- Schonend fermentierter Dinkelsauerteig
- Nussige Note nach Haselnuss
- Mit fruchtigem Apfelessig verfeinert



FermFresh® Urgetreide

- Mit ganzen Emmer- und Einkorngetreidekörnern und Dinkelsauerteig
- Mildes Aroma von Haselnüssen
- Fruchtig-mostige Geschmacksfacetten



FermFresh® MeisterVorteig

- Mit Weizenvorteig und lange gereiftem Weizensauerteig
- Mit Gerstenmalz veredelt
- Wechselspiel karamelliger und malziger Akzente
- Aromatische Fermentationsnoten



Mit Herz & Liebe gebacken

Profitieren Sie von den FermFresh®-Vorteilen:

- Hoher Frischegrad – für ein authentisches Geschmacks- und Frischeprofil der Gebäcke
- Schonende Fermentation – unter Berücksichtigung von Temperatur, Zeit und Feuchte
- Hohe Flexibilität als Rohstoffbaustein – ermöglicht vielfältige Gebäckideen

Fragen Sie Ihre/n UNIFERM Fachverkäufer/in nach Rezeptideen mit UNIFERM FermFresh®. Gerne entwickeln wir auch mit Ihnen gemeinsam das Beste aus Ihrer Heimat!

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



Best.-Nr.: Heimat03_03/22 UM



Das Beste aus unserer Heimat

Regionale Kleingebäcke mit Charakter für heimatischen Genuss



Das Beste aus unserer Heimat

Heimat ist da, wo man Brötchen, Weckle, Semmel, Schrippe sagt

Mit „Heimat“ verbinden wir Nähe, Natur, Familie, Freunde und gutes Essen. Der Gedanke an die Heimat macht uns glücklich..

So ist es auch beim Gedanken an das Weckle, das Rundstück, die Semmel, die Schrippe oder das Brötchen aus der Heimat. So zahlreich die traditionellen Namen für das Kleingebäck sind, es sind immer Charaktertypen, die ein gutes Gefühl machen.



FermFresh® - Fermentation mit langer Tradition

Seit Generationen fasziniert uns bei UNIFERM das Wunder der Fermentation. Sie macht Teige lebendig und sorgt auf ganz natürliche Weise für den ursprünglichen Geschmack und Genuss in Brot und Backwaren.

An unsere **FermFresh®**-Produkte stellen wir hohe Ansprüche. Wir investieren viel Zeit in die Rezepturen und die Auswahl der naturbelassenen Rohstoffe. Das Wichtigste ist aber die Herstellung. Hier überlassen wir nichts dem Zufall und geben bei der Fermentation besonders acht auf die richtige Temperatur, Feuchte und lassen den Zutaten die Zeit zum Reifen, die sie brauchen.

In den **FermFresh®**-Produkten von UNIFERM steckt der Urgeschmack aus der Kraft der Fermentation.



Es ist der **Urgeschmack**, der unser Herz erreicht.



Urgeschmack aus der Kraft der Fermentation

Dank der Fermentation entfalten sich alle Elemente, die Genuss vollenden: Ein gelungenes Aussehen, eine vorzügliche Krumenstruktur und vielfältige ursprüngliche Aroma- und Geschmacksnoten.

So natürlich und gut ist der Urgeschmack ein Geschenk der Fermentation. Natürlich mit den fermentierten Frischprodukten **FermFresh®** von UNIFERM. Damit gelingen heimatliche Gebäcke, die mit Herz&Hand gebacken Leib & Seele gut tun.

Geschmack braucht Zeit und in **FermFresh®** steckt viel davon. Fermentation ist die Reifezeit, die aus besten Zutaten unvergleichlichen Geschmack und Frische kreiert.

Rico Pfortner
UNIFERM Fermentationsspezialist



GEPRÜFTER
BROT
SOMMELIER
Rico Pfortner

