

UNIFERM FermFresh® Kartoffel

Fermentiertes Frischprodukt auf Basis von Kartoffel

UNIFERM FermFresh® Kartoffel bringt aromafermentierte Kartoffel mit sichtbaren Stückchen ins Gebäck. Das gebrauchsfertige Fermentationsprodukt sorgt für vollmundigen Geschmack und eine saftige Krume.

So entstehen Brote, Brötchen und Snacks in Premium-Qualität, die sich in Optik und Geschmack vom Standard abheben.

Hauptinsatzbereich: Brote, Kleingebäcke und Snacks

Zugabe-Empfehlung: 10 bis 30 % auf Mehl, individuell je nach Gebäck

 = laktosefrei  = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe  = vegan  = fermentiertes Produkt

Ihre Vorteile mit UNIFERM FermFresh® Kartoffel

- ✓ **Fermentierte Kartoffel** – natürlich gereift für mehr Geschmack und Saftigkeit
- ✓ **Sichtbare Kartoffel-Stückchen** – für einen vollmundigen Geschmack mit zartem Biss
- ✓ **Zusätzlich geschmacksveredelt** – mit AromaHefe, Roggensauerteig und Malz
- ✓ **Saftige Krume** – für eine lange Verzehrfische
- ✓ **Zeitsparend, direkt verarbeitbar** – einfach in Teige unterlaufen lassen
- ✓ **Vielseitig einsetzbar** – für Brot, Brötchen und Snacks
- ✓ **Verkaufsstarke Gebäckstory** – mit fermentierten, ganzen Kartoffel-Stückchen in Clean-Label-Qualität



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



87363 10/26

Premium beginnt mit echten Stücken. **KARTOFFEL.** Fermentiert.



Natürlich.
Fermentiert.
Stückig.



FermFresh® Kartoffel

Fermentiertes Frischprodukt
auf Basis von Kartoffeln



PRODUKT



FermFresh® Kartoffel

Premium beginnt mit echten Stücken. **KARTOFFEL.** Fermentiert.

**Natürlich.
Fermentiert.
Stückig.**

**Veredelt im
Geschmack dank
Fermentation**

**Vollmundiger
Geschmack**

**Natürliche
Farbgebung**

**Clean Label-
Qualität**

**Ideal auch für Trend-
segmente (Burger,
Sandwich, Snack)**

Direkt verarbeitbar

**Saftige, frische
Krumen**

**Mit sichtbaren
Kartoffelstücken**

Dein Mehrwert

- Starke Differenzierung im Sortiment
- Höhere Wertschöpfung je Gebäck
- Echter Hingucker am POS
- Extra lange frisch - reduzierter Retourenanteil
- Premium-Positionierung durch Story & Geschmack
- Höhere Kundenzufriedenheit



Facettenreicher Genuss

Die aromafermentierte Kartoffel prägt das Aromaprofil mit vielfältigen Facetten. Hefig-malzige Noten aus Atromahefe, Roggensauerteig und Malz runden das Geschmacksprofil ab.

Für Gebäcke mit charaktervollem Geschmack und Wiedererkennungswert.

AROMAPROFIL:



**Jetzt ausprobieren und das
Sortiment neu inszenieren!
Mehr Wert im Regal – und
auf dem Bon.**