



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Wissenswertes rund um die Hefe



Was ist Backhefe?

Backhefe [lat.= *Saccharomyces cerevisiae*] ist ein lebender Mikroorganismus mit wertvollen Inhaltsstoffen wie B-Vitaminen, hochwertigen Aminosäuren, Mineralstoffen und Spurenelementen. Sie sorgt in herzhaften oder süßen Gebäcken für eine natürliche, biologische Lockerung.

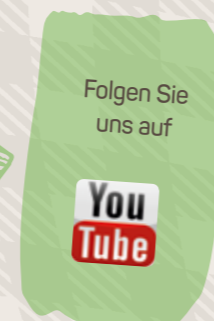
Warum wiegt ein Hefewürfel 42g?

Dieses Gewicht stammt noch aus der Zeit, als Verbraucher Hefe ausschließlich beim Bäcker kaufen konnten. Die Bäcker wiederum bezogen 500 g schwere Hefestücke von den Hefeherstellern und teilten diese in 12 Teile von ca. 42 Gramm auf.



Was passiert bei der Teigfermentation mit Hefe?

Ein Gramm Hefe besteht aus etwa zehn Milliarden (10 000 000 000) einzelner, lebender Hefezellen. Bei der Fermentation mit Backhefe werden Kohlenhydrate (Zucker) in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Das Kohlendioxid lässt den Teig aufgehen. Der Alkohol verfliegt beim Backen und ist später im Gebäck nicht mehr vorhanden. Außerdem entstehen – quasi nebenbei – die hefeartigtypischen Aromastoffe.



Die Backhefe in Profiqualität für große und kleine Hobbybäcker



Die Hefe für gutes Backen





Die Fermentationsspezialisten

Sie lieben frische Backwaren vom Bäcker?

Wir bei UNIFERM setzen uns jeden Tag dafür ein, dass Bäcker für Sie Brote, Brötchen und feine Kuchen mit besten Zutaten täglich frisch und köstlich backen können.



Wir liefern die passenden Zutaten für Frische und Genuss!

Seit 280 Jahren vertrauen Bäcker unseren Backzutaten

Werne im Jahre 1737. Bier brauen und Brot backen gehörten in jener Zeit eng zusammen. Die Hefe war das verbindende Element. Sie sorgt für die Gärung.

Das Bäckerhandwerk schätzte das treibende Element der Gärung so sehr, dass wir uns dafür entschieden, dieses Wunder zu perfektionieren: Die HEFE

1737

Joan Bernard Moorman gründet in Werne Brennerei und Brauerei

Joan Bernard Moorman

1837

Beginn der Kultivierung von Hefe aus der Branntwein-Herstellung.

1901/1909

Bau neuer Hefefabriken in Werne und Monheim



1975

Gründung UNIFERM UNion der FERMENTationsspezialisten



1988

Backzutaten-Herstellung in Werne



2017

Markenrelaunch



2019

Neues Kompetenzzentrum Forschung & Entwicklung in Werne



Als *Fermentationsspezialist* mit einer über 280 Jahre alten Unternehmenstradition bieten wir Bäckereien jeder Größe, im In- und Ausland, ein leistungsstarkes Programm von Qualitätszutaten für Backwaren an.

Auch für Hobbybäcker zu Hause gibt es eine frische Hefe in Profiqualität an. Mit der Frisch-Backhefe von UNIFERM gelangen sicher und mit guter Triebkraft vielfältige Hefegebäcke wie

- ♥> süße Hefezöpfe
- ♥> saftige Blechkuchen
- ♥> feine Obstkuchen
- ♥> knusprige Brötchen
- ♥> herzhaft Pizza



Wir gehen jeden Tag für Sie „frisch“ aus Werk, damit mit guten Zutaten beste Backwaren entstehen können.



In Werne in Westfalen: Fermentationsprodukte, Backzutaten für Bäcker



In Monheim am Rhein: Frische Backhefen für Bäcker und auch Endverbraucher

