

# UNIFERM Variokorn

Sütőipari keverék magvakkal dúsítva  
kenyérfélék és pékáruk készítéséhez

UNIFERM Variokorn



**BÉKÁS Kft.**

cukrász, sütőipari,  
gasztronómiai nagykereskedés



# UNIFERM Variokorn

Sütőipari keverék magvakkal dúsítva  
kenyérfélék és pékáruk készítéséhez

Csak természetes összetevőket tartalmazó keverék az egészséges és kiegyensúlyozott étrendhez! A vásárlók számára magas tápértékű, egészséges termékeket tud nyújtani az UNIFERM Variokorn használatával.



## Az UNIFERM Variokorn keverék használatának előnyei az Ön számára...

- ▶ Rövid áztatási idő
  - ▶ Biztonságos használat, stabil minőség
  - ▶ Rendkívül sokoldalú: mindenfajta magvas pékáruhoz használható
  - ▶ Az egészséges táplálkozáshoz szükséges alkotóelemeket tartalmazza, mint a lenmag, zabpehely, napraforgómag, köles és az árpaliszt
- ... és a Vevői számára
- ▶ A legnépszerűbb magok egy termékben
  - ▶ Ízletes, magvas pékáruk könnyed bélszerkezettel

### Adagolás:

Változó adagolású: 10-40 % a liszt súlyára számítva

#### Alaprecept zsemléhez

UNIFERM Variokorn	4 kg
Víz (kb. 30 °C)	2,65 kg
Összesen	6,65 kg

Kb. 20-30 percet pihentetjük

#### Tészta elkészítése

Búzaliszt BL 55	10 kg
Beáztatott UNIFERM Variokorn	6,65 kg
UNIFERM Eisstar	0,3 kg
Só	0,2 kg
UNIFERM Activa élesztő	0,6 kg
Víz	kb. 5,6 kg
Összesen	23,35 kg

Dagasztási idő                      A zsemle tésztáknál megszokott módon  
Pihentetési idő                      kb. 10 perc  
Kelesztési idő                        kb. 15 perc

További feldolgozás a megszokott módon.



[www.bekaskft.hu](http://www.bekaskft.hu)

#### Budapest

1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### Győr

9028 Győr, Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### Keszthely

8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu