

*allesgute*

# *Brotgenuss*

... für noch mehr Brotgenuss in ihrem Sortiment



**Ulmer Spatz**



# Brotgenuß

## Das Produkt

Pulverförmiges Sauerteig-Fermentationsprodukt zur Geschmacks-Veredelung und Bräunung von vornehmlich roggenhaltigen Gebäcken

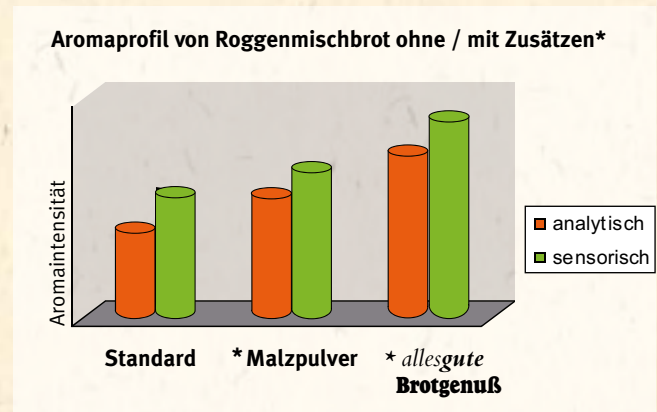
## Der Prozess

Der behutsame Fermentationsprozess dauert mehrere Wochen und wird nicht gestört. Die Fermentation findet unter ganz spezifischen, kontrollierten Bedingungen sowie mit ausgewählten Starterkulturen statt. In diesem ausgiebigen Prozess liegt die Betonung eindeutig auf dem Ausbau des Aromas, weniger auf der Säurebildung. So reift ein Aromaprofil heran, welches einzigartig ist.

*allesgute Brotgenuß* reift als benetztes Pulver und bildet dabei den Geschmack aus. Als solches „feuchtes“ Pulver kommt es unverändert bei Ihnen zur Anwendung. Dadurch werden jegliche Geschmacksverluste durch zusätzliche Verfahren, wie z.B. Trocknung, vermieden. Trotzdem ist es als Pulver ideal in der Handhabung. Original versiegelte Eimer schützen das Aroma.

## Das Aroma

Ziel von *allesgute Brotgenuß* ist es nicht den Geschmack Ihrer Gebäcke zu überdecken, sondern ihn zu unterstützen. Dies geschieht durch das sehr breite Aromaspektrum, das aus unterschiedlichen Nuancen besteht und den Gebäcken einen breiten Geschmackskörper als Basis verleiht. Das wurde in einer Aromaanalyse bestätigt:



Analyse der Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW) von 2010

Komponenten des Aromaprofils: fruchtig, blumig, würzig, malzig, röstig, säuerlich, buttrig.

Die Aromakomponenten sind in ihrer Summe im Brot mit Zusatz von *allesgute Brotgenuß* am stärksten ausgeprägt.

Das wurde sowohl sensorisch als auch analytisch ermittelt.

Ein handelsübliches Malzpulver (2 % auf Mehl) zeigt im Roggenmischbrot eine aromatischere Bewertung als ein Brot ohne Zugaben.

Das Aroma im Roggenmischbrot wurde von *allesgute Brotgenuß* (2 % auf Mehl) gegenüber dem Malzpulver in der Summe nochmals gesteigert.



## Die Anwendung

### Als „Oben auf“ in der Rezeptur oder einfach zum Teig:

Die Dosierung ist Variabel, je nach gewünschter Veredelungsintensität.

Sie können *allesgute Brotgenuß* in Ihre Rezepturen einsetzen oder in einen bestehenden Teig einlaufen lassen.

### Dosierungsempfehlung für Gebäcke:

#### Zugabe *allesgute Brotgenuß*

Direkte Rezeptur auf Gesamtmehl 1,0 – 3,0 %

Unterknetmethode auf Teig 0,6 – 1,8 %

#### Hinweis:

Die geringe Eigensäure des Produktes unterstützt das Geschmacksprofil und verleiht dem Brot zusätzliche Stabilität. Sollte im Kleingebäck-Bereich dadurch eine leicht verzögerte Gare feststellbar sein, kann diese durch eine etwas längere Endgare gut ausgeglichen werden.

### Im betriebseigenen Sauerteig:

Sie pflegen einen betriebseigenen Sauerteig? Sie werden beim Einsatz von *allesgute Brotgenuß* überrascht sein, welche Aroma Bekräftigung Ihr eigener Sauerteig und damit Ihre Gebäcke erfahren. Das Produkt kann direkt zum Sauerteig zugegeben und mit fermentiert werden. Ihr eigener Sauer erfährt die Aromaunterstützung eines mehrere Wochen gereiften, weiteren Sauerteiges und bleibt dennoch Ihr eigener Sauerteig. Die harmonische Aroma-Komposition aus Ihrem Sauerteig und *allesgute Brotgenuß* macht Ihre Brote einzigartig - und darauf kommt es an.

### Vorteile der Sauerteiganwendung:

- ausgewogene Aromaergänzung des Sauerteiges
- die produkteigene Säure kontrolliert den Säureverlauf des Sauerteiges
- reguliert den Abbau von Quellstoffen im Sauerteig, dadurch höhere Wasserbindung im Brotteig und maschinengängigere Teige

### Dosierungsempfehlung im betriebseigenen Sauerteig:

#### Zugabe *allesgute Brotgenuß* bezogen auf Sauerteigmehl

	Veredelungsstufe mittel	Veredelungsstufe kräftig
Sauerteig TA 160	4,0 %	6,0 %
Flüssigsauer TA 200	5,0 %	7,5 %



Ulmer Spatz



# Brotgenuß

## Die Gebäcke

Bauen Sie den Geschmack Ihrer Gebäcke mit zusätzlichem Aroma aus. Schon geringe Zugaben bereichern Ihre Backwaren. Als Sauerteigprodukt ist es eine typische und wertige Zutat. Es eignet sich für roggenhaltige Gebäcke, für rustikale Weizengebäcke, sowohl als Brot, als auch als Kleingebäck. Dabei spielt es keine Rolle, ob im ausgemahlene Mehlbereich oder bei Körnergebäcken; die ausdrückstarke Produktfarbe unterstützt eine angenehme Brotoptik und appetitliche Krustenbräunung.

## Auf einen Blick

### Das Produkt *allesgute Brotgenuß*:

- besteht aus einem einzigartig gereiften, brottypischen Aromaprofil zur Aufwertung jeden Gebäckgeschmacks
- mehrere Wochen gereiftes Produkt zur optimalen Aromaausbildung
- als Pulverprodukt einfach zu dosieren und zu handhaben

### Die Anwendung von *allesgute Brotgenuß*:

- anwendbar direkt in der Rezeptur oder „oben auf“ in bestehende Teige
- niedrige Dosierung, variable Einsatzmenge
- zur Veredelung von betriebseigenen Sauerteigen bestens geeignet

### Die Gebäcke mit *allesgute Brotgenuß*:

- breiter Anwendungsbereich, für Brote und rustikale Kleingebäcke
- ausgemahlene Getreide und klassische Körnergebäcke
- durch die aromastarke Produktfarbe erhalten die Gebäcke eine appetitliche Krustenbräunung und eine angenehme Brotoptik
- enthält keine Fremdsäure, unterstützt damit die Deklaration als Sauerteigbrot



## Ulmer Spatz

Mainzer Straße 153–160  
D-55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0

E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmglobal.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)

[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)