

*allesgute*

# *BesteForm*

... für mehr Stabilität, Volumen und Sicherheit in der Brotherstellung



Ulmer Spatz



Diamalt

# BesteForm

Deklarationsfreundliches Basisprodukt für Brote

## Verarbeitungsschaften:

- ✓ ideal wollige, maschinengängige Teige
- ✓ verbesserte Endgarstabilität
- ✓ erhöhte Teigausbeute
- ✓ wirtschaftlicher Einsatz
- ✓ für direkte Führung mit Sauerteig oder kombinierte Führungsarten
- ✓ auch für Voll- und Mehrkorngebäcke geeignet

## Gebäckeeigenschaften:

- ✓ erstklassige, ursprüngliche Brote mit naturnahen Inhaltsstoffen
- ✓ im Einklang mit handwerklicher Backtradition
- ✓ besonders langanhaltende Verzehrfrische
- ✓ größeres, ansprechendes Gebäckvolumen

## Anwendungsempfehlung:

**Zugabemenge** (berechnet auf Gesamtmehl):

Weizenmischbrot:	1,0 – 1,5 %
Roggenmischbrot:	1,5 – 2,0 %
Roggenbrot:	2,0 – 2,5 %

## Verarbeitungshinweise:

Produkt trocken unter das Mehl mischen und zusätzlich zur Teigsäuerung einsetzen.  
Bitte dabei die höhere Teigausbeute beachten.

## Inhaltsstoffe des Produkts:

Weizenkleber, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenöl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme



1205/20/BAL

**BIB-Ulmer Spatz**

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere  
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.  
Internet: [www.BIB-UlmerSpatz.de](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)