

allesgute

Malta

Die Malzpaste zur Geschmacksverbesserung
von Weizenkleingebäcken



Ulmer Spatz

allesgute Malta

Die Malzpaste zur Geschmacksverbesserung von Weizenkleingebäcken

Aus dem bewährten Malta wird jetzt *allesgute Malta*

Wir haben für Sie Malta noch hochwertiger gemacht:

- ✓ ab sofort sind die Fette und Öle in Malta gemäß dem Verbrauchertrend nach bewusster Ernährung frei von gehärteten Fetten

Durch den bewussten Verzicht auf gehärtete Fette und Öle sowie die Verwendung rein pflanzlicher Zutaten ist allesgute Malta gemäß unseren *allesgute* Richtlinien ein Produkt für pures Geschmackserlebnis – zu Ihrem Vorteil und dem Ihrer Kunden.

Als Malzpaste verbindet Malta die Wirkung von Malzextrakt mit den Verarbeitungseigenschaften hochwertiger pflanzlicher Fette und Öle. Der Malzextrakt sorgt für besten Geschmack, während Fette und Öle die Teigeigenschaften verbessern. Lecithin hält die Teigstruktur stabil und Enzyme unterstützen die Backtechnik. Das garantiert saftige und aromatische Weizenkleingebäcke. Mit Malta können Sie Geschmack und viele funktionelle Vorteile ganz einfach dosieren.



Malta ist immer zusammen mit einem Brötchenbackmittel einzusetzen, ganz egal welches Produkt und welche Führung Sie verwenden –

Malta funktioniert und schmeckt!





Malta



Malta ist Geschmacksgarant für Brötchen

Eigenschaften von Malta	Nutzen für Sie
Enthält hochwertigen Gerstenmalzextrakt	Bester Brötchen-Geschmack
Mit ausgesuchten pflanzlichen Fetten und Ölen – keine gehärteten Fette/Öle	Plastische Teige für guten Maschinenlauf; gute Saftigkeit
enthält wertvolle Lecithine	stabile Teigstrukturen
ausbalancierte Enzymatik	für direkte Führung und Gärzeitsteuerung geeignet
Einfach zu dosieren	Vorteile in der Handhabung gegenüber Flüssigmalz
Mit jedem gängigen Backmittel kombinierbar	Universell einsetzbar

Malta optimiert den Brötchengeschmack in jeder Führung



Stabile Teiglinge?

✓ Malta macht's möglich

Plastisch geschmeidige Teige?

✓ Mit Malta kein Problem

Voller aromatischer Geschmack?

✓ Klar, dafür gibt's Malta!

Kurze Führung? Lange Führung?

✓ Malta aktiviert!

Vorteigführung möglich?

✓ Mit Malta für noch mehr Geschmack



Ulmer Spatz



Malta

Einsatzbereich:

Alle Formen von Brötchen, Brezeln,
Körner- und Spezialbrötchen

Dosierung:

1,0 – 2,0% auf Mehl. Zusätzlich zu
einem beliebigen Brötchenbackmittel

Rezeptur**Meisterliche
Brötchen****Gourmetrezeptur
mit Vorteig****Vorteig:**

Weizenmehl Type 550
allesgute Malta
Hefe
Wasser

1,500 kg
0,100 kg
0,003 kg
0,900 kg

Teig:

Vorteig
Weizenmehl Type 550
allesgute Malta
allesgute Malz GU/GV
Hefe
Salz
Wasser (ca.)

10,000 kg
0,100 kg
0,300 kg
0,300 kg
0,200 kg
5,700 kg

2,503 kg
8,500 kg
0,300 kg
0,300 kg
0,200 kg
4,600 kg

Teigtemperatur:

26 °C

26 °C

Teigruhe:

15 Minuten

10 Minuten

Backtemperatur:

240 °C

240 °C

Backzeit:

18-20 Minuten

18-20 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe
betriebsüblich aufarbeiten.

Vorteig + über Nacht im Kühlraum
bei + 6°C lagern. Anschließend
betriebsüblich aufarbeiten.

Inhaltsstoffliste:

Pflanzliches Fett; Gerstenmalzextrakt getrocknet; Zucker; pflanzliches Öl;
Emulgator: Sonnenblumenlecithin; Weizenmehl; Enzyme.

Clean Label – eine Philosophie, die sich im
allesgute Sortiment von Ulmer Spatz widerspiegelt.
Fragen Sie Ihren Verkaufsberater nach weiteren
Produkten und Informationen.

**Ulmer Spatz**

Mainzer Straße 153-160
D-55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0

E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmsglobal.com

www.UlmerSpatz.de