

Das Beste
sind die
Pausen.



Kölln

Bestes Pausenbrot

Mit Kölln knusprige Haferfleks



Ulmer Spatz

Haferbrot. Der neue Verkauf Spezialbrot-Sortiment!



Kölln

Bestes Pausenbrot

Mit Kölln knusprige Haferfleks

Bleibt frisch und lecker bis zur letzten Scheibe: Kölln – Bestes Pausenbrot.

Bieten Sie Ihren Kunden das einzigartige Geschmackserlebnis von ausgewählten kernigen Hafervollkorn-Zutaten, Hafersauerteig und Kölln knusprige Haferfleks, verlockenden Ölsaaten, raffiniert abgerundet durch aromatisch geröstetes Sesamöl. Ebenso saftig-soft wie kernig im Kaueindruck. Unvergleichlich, unverkennbar.

**Sehr gute Frischhaltung,
rundes Geschmackserlebnis.**

Die Backmischung zur Herstellung des aromatischen Haferbrottes mit Öl-saaten zeichnet sich durch rationelle Verarbeitung und hohe Produkt-sicherheit aus.

Die ausgesuchten, hochwertigen Rohstoffe unterliegen ständigen Qualitätskontrollen.

**Mit Kölln knusprige Haferfleks,
Vollkorn-Hafererzeugnissen, aroma-
starkem Hafervollkorn-Sauerteig!**

Gehaltvoll, rationell, sicher!



Bestes-Hit in Ihrem

Beste Werbemittel für



Motivplakat DIN A1, Rückseite 2 x DIN A2



Deckenhänger DIN A3



Regalrahmen 49 x 6 cm



Faltbanderole 47 x 10 cm
Mit Informationen zu Hafer und Ernährung auf den Innenseiten



Thekenaufsteller
DIN A4, 2-seitig
mit Verkaufs-
Informationen

Angebotsstreifen
41 x 21 cm



Ulmer Spatz

Gehaltvoll, rationell, sicher.

Haferbrot mit Ölsaaten

Teigbereitung

5,000 kg	Kölln – Bestes Pausenbrot
2,500 kg	Weizenmehl
2,500 kg	Roggenmehl
0,200 kg	Hefe
6,800 kg	Wasser, ca.
17,000 kg	Gesamtgewicht, ca.

Aufarbeitung

Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten, in Haferflocken wälzen und mit dem Schluss nach unten in Kästen (Länge 23 cm, Breite 10,5 cm, Höhe 9,5 cm) legen und der Länge nach tief (ca. 2 cm) -einschneiden.

Bei voller Endgare mit Schwaden schieben. Nach ca. 4 Minuten den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backtechnik

Knetzeit:	8 Minuten 3 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	850 g für 750 g -Brote
Backtemperatur:	Mischbrot-Backtemperatur fallend
Backzeit:	ca. 50 Minuten



Kölln
Bestes Pausenbrot
Mit Kölln knusprige Haferfleks

Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.UlmerSpatz.de