



Eismalz

... dem Geschmack
zuliebe!



AUCH ALS
Granulat
ERHÄLTlich

Bewährte Ulmer Spatz Qualität -
speziell abgestimmt auf modernste Kälteführungen



Ulmer Spatz



Eismalz

Dem Geschmack zuliebe mit den 5 Markenzeichen,
die Kenner und Genießer gleichermaßen überzeugen.
Und das auf höchstem Niveau!



1 Erfahrung und Know-how
Vom führenden Hersteller von Premium-Backmitteln. Aus Traditions- und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit wertvollen Rohstoffen und feinsten Zutaten entwickelt.

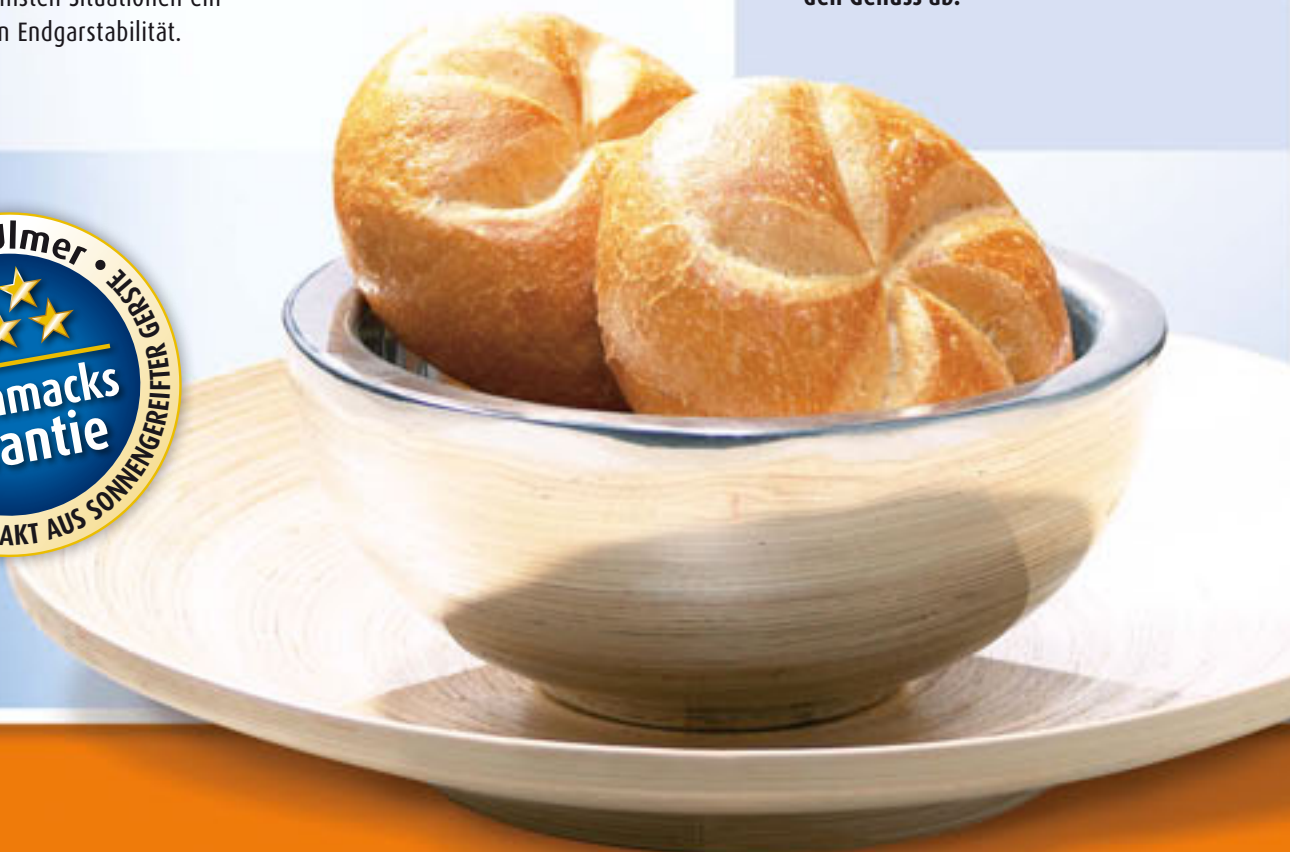
2 Unverwechselbarer Geschmack
Die „unser Ulmer“ Malzextrakt-Kompetenz bietet Ihnen an erster Stelle hochwertigsten Malzextrakt: aus sonnengereifter Gerste gewonnen, für den einzigartigen, herrlich malzigen Geschmack.

3 Produktionssicherheit durch exzellente Verarbeitungseigenschaften.
Hervorragende Maschinengängigkeit durch trockene, gut formbare Teiglinge sichern den Produktionsablauf – auch bei größeren Teigchargen.

4 Optimale Endgarstabilität
Die modernen Kälteführungen stellen enorme Anforderungen an die Teiglinge. Die fein-abgestimmten Wirkstoffkompositionen von „unser Ulmer“ Eismalz bewirken auch in extremsten Situationen ein Höchstmaß an Endgarstabilität.

5 Zufriedene Kunden
Ihre Kunden werden Ihre Brötchen lieben – so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

Dem Geschmack zuliebe:
Meisterliche, goldgelb glänzende Brötchen mit exzellentem malzig-aromatischem Geschmack. Zartsplittrige, langanhaltende Rösche und saftige Krume runden den Genuss ab.



Weitere Informationen über die „unser Ulmer“ Familie erhalten Sie gerne von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.



... dem Geschmack
zuliebe!



Ulmer Spatz



Eismalz

... dem Geschmack
zuliebe!



Mein Lieblingsrezept

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen, die über Gärunterbrechung oder Gärverzögerung hergestellt werden.
Zugabemenge auf Mehl: 3,5 - 4,0 %

Anwendungsempfehlungen:	Gärunterbrechung	Gärverzögerung im Raum/Kühlraum
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000 kg
Unser Ulmer Eismalz	0,400 kg	0,400 kg
Hefe	0,400 kg	0,200 - 0,400 kg*
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser (ca.)	5,600 kg	5,600 kg
Teigtemperatur	25 - 26 °C	26 °C
Teigruhe	10 Min.	15 - 20 Min.**
Backtemperatur	240 °C	240 °C
Backzeit	18 - 20 Min.	18 - 20 Min.

Hinweise:

Gute Teigentwicklung ist wichtig für eine gute Brötchenqualität.
Nach dem Aufarbeiten, vor dem Einbringen in den Gärunterbrecher,
5 - 10 Minuten Vorgare einhalten.

* Je nach Stehzeit und Lagertemperatur

** Je nach Hefezugabe

Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Telefon: +49(0)6721 790-204
Telefax: +49(0)6721 790-209
www.UlmerSpatz.de