



Eismalz Plus



Sonnengereifte Malzkraft
für den feinen Unterschied



Ulmer Spatz

Für Ihren Extra-Malzgeschmack: Unser

Für Ihre Meisterwerke -



Als handwerklicher Bäckermeister tun Sie alles, damit Ihre Brötchen den entscheidenden Tick besser schmecken als andere. Und deshalb bieten wir Ihnen ein Sortiment an Spitzenprodukten, das genau auf diesen Anspruch zugeschnitten ist. Unser Ulmer entspricht exakt der Erfüllung Ihrer Qualitätsvorstellungen.

Für Ihre Erfahrung, Ihre Handwerkskunst, Ihr Traditionsbewusstsein, Ihre Individualität, Ihre Produktivität, Ihre Wirtschaftlichkeit, Ihre Sicherheit und Ihre Kundenzufriedenheit bieten wir: unsere Erfahrung, unser Brötchen-Know-how, unsere Vielfalt, unsere edelsten Rohstoffe, unsere Qualität, unsere Malzextrakt-Kompetenz, unser Bestes - kurz: Unser Ulmer.

Das Besondere daran ist der goldgelbe Malzextrakt aus der sonnengereiften Gerste als wertvollste Zutat. Er sorgt für das sinnliche Genusserlebnis, für diesen unvergleichlich malzig-aromatischen Geschmack. Damit Ihre Kunden auf den ersten Biss schmecken, was Ihre Brötchen eigentlich sind: Ihre Meisterwerke.



Vom Backergebnis zum Genusserlebnis:

Goldiger Malzextrakt an 1. Stelle

➔ Garant für ein vollendetes, malziges Geschmackserlebnis

Appetitliche Optik

➔ Brötchen mit goldgelbem Glanz, zartsplittriger Rösche und ausgeprägtem Ausbund

Praxisgerechte Teigentwicklung

➔ Trockene und gut formbare Teige

Sehr hohe Betriebssicherheit

➔ Reibungsloser Produktionsablauf bei bester Endgarstabilität und ausgezeichnetem Ofennachtrieb

Optimale Endgarstabilität

➔ Hervorragende Gebäckqualität auch beim Backen in der Filiale

Sinnlicher Genuss fängt mit der Optik an: Mit Unser Ulmer Eismalz Plus bestechen Ihre Brötchen schon auf den ersten Blick durch ihren goldgelben Glanz, die zartsplittrige Rösche und den ausgeprägten Ausbund. Das ganz besondere Erlebnis ist der angenehm abgerundete Duft und der unvergleichlich malzig-aromatische Geschmack.

Mit Unser Ulmer Eismalz Plus werden Ihre Brötchenspezialitäten so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

er Ulmer Eismalz Plus



Für einen Brötchengenuss,
der aus Kunden Fans macht.



Ulmer Spatz

Damit setzen Sie voll auf Geschmack

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen, die über Gärunterbrechung oder Gärverzögerung hergestellt werden.

Zugabemenge auf Mehl: 3,5 - 4,0 %

Unsere Anwendungsempfehlungen:

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



Sie wollen's genau wissen?

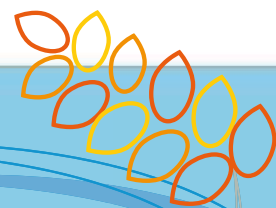
Mehr über das Herstellen halbgebackener Brötchen erfahren Sie in unserer Fach-Info-Broschüre „Backen im Laden“. Fragen Sie einfach Ihren MeisterMarken - Ulmer Spatz-Berater.

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



MeisterMarken - 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
www.MeisterMarken.de