



Goldmalz

... dem Geschmack
zuliebe!



AUCH ALS
Granulat
ERHÄLTlich

Bewährte Ulmer Spatz Qualität -
exzellent abgestimmt auf die direkte Führung



Ulmer Spatz



Goldmalz

Mit den 5 Markenzeichen für einen unverwechselbaren Geschmack, 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 hochwertigsten Malzextrakt an erster Stelle: aus sonnengereifter Gerste gewonnen – der Garant für ein vollendetes Geschmackerlebnis.

3 Produktionssicherheit durch exzellente Verarbeitungseigenschaften
Hervorragende Maschinengängigkeit durch trockene, wollige und leicht formbare Teiglinge sichert Ihnen einen reibungslosen Produktionsablauf.

4 Backtechnik vom Feinsten
Auch in der direkten Führung sind die Anforderungen an die Teiglinge enorm gestiegen. Die fein-abgestimmten Wirkstoffkompositionen von „unser Ulmer“ Goldmalz erzielen eine sehr gute Endgarstabilität und einen optimalen Ofennachtrieb.

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

Dem Geschmack zuliebe:
Herrlich, goldgelb glänzende Weizenkleingebäcke mit exzellentem malzig-aromatischem Geschmack und verführerischem Duft. Mit ihrem ausgeprägten Ausbund und der zart-splittrigen Kruste lachen Goldmalz-Brötchen jeden Genießer förmlich an!



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



... dem Geschmack
zuliebe!



Ulmer Spatz



Goldmalz
... dem Geschmack
zuliebe!



Mein Lieblingsrezept

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen,
die in direkter Führung hergestellt werden.
Zugabemenge auf Mehl: 3,5 - 4,0 %

Anwendungsempfehlungen:

	Aufarbeitung	
	manuell	maschinell
Weizenmehl	10,000 kg	10,000 kg
Unser Ulmer Goldmalz	0,400 kg	0,400 kg
Hefe	0,350 kg	0,400 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser (ca.)	5,700 kg	5,600 kg
Teigtemperatur	26 °C	26 °C
Teigruhe	5 - 10 Min.	10 - 15 Min.
Pressengare	10 Min.	-
Backtemperatur	240 °C	240 °C
Backzeit	18 - 20 Min.	18 - 20 Min.

Hinweis:

Gute Teigentwicklung ist wichtig
für eine gute Brötchenqualität.

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