



Goldmalz ice



Jederzeit meisterhafter
Malzgenuss



Für Ihre Flexibilität:



Für Ihre Meisterwerke - Unser Ulmer

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 sonnenreife Gerste als wertvollste Zutat. Er sorgt für das sinnliche Genuss-erlebnis, für diesen unvergleichlich malzig-aromatischen Geschmack. Damit Ihre Kunden auf den ersten Biss schmecken, was Ihre Brötchen eigentlich sind: Ihre Meisterwerke.



Das Erfolgsrezept für Meisterleistungen:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Hochwertiger Malzextrakt an 1. Stelle | ➔ Malzig-aromatisches Geschmackserlebnis |
| Verführerische Optik | ➔ Ausgeprägter Ausbund, goldgelber Glanz und zartsplittrige Rösche |
| Optimale Teigentwicklung | ➔ Trockene, wollige und gut formbare Teige |
| Sicherheit in der Praxis | ➔ Reibungsloser Produktionsablauf bei bester Endgarstabilität und ausgezeichnetem Ofennachtrieb |
| Universelle Einsatzfähigkeit | ➔ Produktionsmöglichkeit sowohl in direkter Führung sowie zusätzlich über Gärzeitsteuerung |

Unser Ulmer Goldmalz ice



**Für einen Brötchengenuss,
der aus Kunden Fans macht.**

Sinnlicher Genuss fängt mit der Optik an: Mit Unser Ulmer Goldmalz ice 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 Goldmalz ice werden Ihre Brötchenspezialitäten so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!



Für Backerfolg, wann immer Sie wollen



*Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbunbrötchen, die in direkter Führung, über Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung hergestellt werden.
Zugabemenge auf Mehl: 3,5 - 4,0 %*

Unsere Anwendungsempfehlungen:

	<i>Direkte Führung</i>	<i>Gärverzögerung im Raum / Kühlraum</i>	<i>Gärunterbrechung</i>
<i>Weizenmehl Type 550</i>	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
<i>Unser Ulmer Goldmalz ice</i>	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
<i>Hefe</i>	0,400 kg	0,200 - 0,400 kg*	0,400 kg
<i>Salz</i>	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
<i>Wasser (ca.)</i>	5,700 kg	5,700 kg	5,700 kg
<i>Teigtemperatur</i>	26 °C	26 °C	25 - 26 °C
<i>Teigruhe</i>	10 - 15 Min.	15 - 20 Min.**	10 - 15 Min.
<i>Backtemperatur</i>	240 °C	240 °C	240 °C
<i>Backzeit</i>	18 - 20 Min.	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



BIB-Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152 - 160 • 55411 Bingen am Rhein
Telefon 06721 790-0 • Fax 06721 790-209
www.BIB-UlmerSpatz.de

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere Hotline unter: 06721 790-204 zur Verfügung.