



# Kaisermalz



Für kaiserlichen  
Malzgenuss



Ulmer Spatz

# Für Ihre Festgebäcke: Unser Ulmer Kaiser

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.*



## Damit meistern Sie jeden Einsatz:

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Hochwertiger Malzextrakt an 1. Stelle | ➔ Garant für ein malzig-aromatisches Geschmackserlebnis   |
| Verführerische Optik                  | ➔ Ausgeprägter Ausbund, goldgelber Glanz und zartsplitttrige Rösche                             |
| Optimale Teigentwicklung              | ➔ Trockene, wollige und gut formbare Teige  |
| Sicherheit in der Praxis              | ➔ Reibungsloser Produktionsablauf bei bester Endgarstabilität und ausgezeichnetem Ofennachtrieb |
| Backresultate vom Feinsten            | ➔ Angenehm aromatischer Duft und malzig-aromatischer Geschmack                                  |

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

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

isermalz



**Für die Brötchen, die aus jedem  
Brötchengenuss ein Fest machen.**



**Ulmer Spatz**

# Für festlichen Genuss – jeden Tag

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



## Unsere Anwendungsempfehlungen:

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

### Sie wollen's genau wissen?

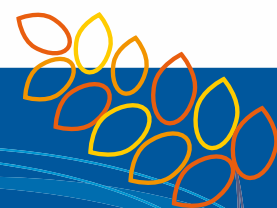
Mehr über das Herstellen halbgebackener  
Brötchen erfahren Sie in unserer Fach-Info-  
Broschüre „Backen im Laden“. Fragen Sie ein-  
fach Ihren MeisterMarken - Ulmer Spatz-Berater.

### Hinweise:

Gute Teigentwicklung ist wichtig für eine gute Brötchen-  
qualität. 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