



Shopmalz



**Ofenfrische auf
die Minute**



Für Ihren Erfolg rund um die Uhr: U



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 sonnengereiften Gerste als wertvollste Zutat. Er sorgt für das sinnliche Genussserlebnis, 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:

Goldgelber Malzextrakt

➔ Vollendet malzig-aromatisches Geschmackserlebnis

Verlockendes Aussehen

➔ Knusprig-frische Gebäcke zu jeder Tageszeit

Sichere Praxiseigenschaften

➔ Stets gleichbleibende Qualität

Hohe Produktionssicherheit

➔ Fertigbacken halbgebackener Brötchen ist einfacher als bei Teiglingen

Vorausschauende Produktionsplanung

➔ Entlastung der Produktion durch Fertigung auf Vorrat

Unser Ulmer Shopmalz



Für einen Brötchengenuss, der aus Kunden Fans macht.

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

Meisterlicher Genuss in Bestzeit

*Einsatzbereich: alle Form- und Ausbundbrötchen,
die als halbgebackene Brötchen gefertigt werden.*

Zugabemenge auf Mehl: 3,5 – 4,0 %

Unsere Anwendungsempfehlungen^{}:**

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Unser Ulmer Shopmalz	0,400 kg
Hefe	0,200 – 0,300 kg
Salz	0,200 kg
Backmargarine	0,200 kg
Wasser (ca.)	6,000 kg
Teigtemperatur	24 – 26 °C
Teigruhe	15 – 20 Min.
Aufarbeitung	betriebsüblich
Stückgare (abgedeckt im Raum)	90 – 150 Min.
Backtemperatur	ca. 20 °C unter Brötchentemperatur anbacken, danach Temperatur fallend ^{**}
Backzeit	11 – 13 Min.
Lagerung	Tiefgekühlt verpackt im Polybeutel
Fertigbacken	ca. 8 Min. bei Brötchenbacktemperatur und normaler Schwadengabe ^{***}



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 BIB-Ulmer Spatz-Berater.



Hinweise:

* Die Verwendung von Vorteig ist vorteilhaft

** Empfehlung im Stikkenofen

*** Vorab 15 Min. auftauen lassen

Deklaration bei verpackten Backwaren: Backmittel

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.

