

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

KULT-KRUSTE MIT CHARAKTER

Gebäckveredelung mit Ikonen der Geschichte



Machen
Sie Ihre
Gebäcke zu
Kunstwerken!

KULT-KRUSTE

Meisterwerke für Ihr Sortiment

Beethoven, Einstein, Hildegard von Bingen – große Namen, die Geschichte geschrieben haben. Mit unseren praktischen Mehlschablonen bringen Sie diese und weitere Legenden direkt in Ihre Gebäcktheke! Nutzen Sie das Potenzial der bekannten Ikonen für maximale Aufmerksamkeit bei Ihren Kunden.

Ziehen Sie jetzt alle Blicke auf Ihr Sortiment und verbinden Sie Tradition mit kreativem Handwerk – schnell, einfach und eindrucksvoll mit Mehlschablonen!



Starke
Aktionen
im Jahr der
Jubiläen!

BEISPIEL:
„200 Jahre
Johann Strauss“

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ **Setzen Sie gezielte Akzente in Ihrer Theke:** die veredelten Brote heben Sie effektiv vom Wettbewerb ab.
- ✓ **Unschlagbar schnell & einfach:** Mit der Mehlschablone zaubern Sie im Handumdrehen einzigartige Kult-Krusten.



**THE WORLD
OF BAKING**
BY CSM INGREDIENTS

Jetzt scannen und unsere
Vertriebsplattform besuchen!



Weitere Motive auf der Rückseite

Mit regionalen Geschichten begeistern

Verleihen Sie Ihren Broten eine besondere

Note: Verbinden Sie regionale Highlights mit Gebäcken, die Geschichten erzählen und Heimatgefühl wecken.

Auf Goethes Spuren: Sehenswürdigkeiten und Wanderwege quer durch Deutschland erinnern an den berühmten Dichter – nutzen Sie diese Verknüpfung gezielt, um Ihre Brote mit Goethes Konterfei zu einem echten Hingucker und Verkaufserfolg zu machen!



Regionale
Ikonen:
eindrucksvoll &
umsatzstark

BEISPIEL:
Johann Wolfgang von Goethe





- 1 Motiv auswählen
- 2 Texte anpassen
- 3 Störer individualisieren
- 4 Eigenes Logo platzieren



Erstellen Sie mühelos personalisierte Plakate, Couponkarten und Social-Media-Vorlagen.

Mehlschablonen-Motiv wählen, Logo hinzufügen, Text anpassen – fertig. Schnell, einfach, perfekt auf Sie zugeschnitten!

- ✓ Attraktive Aktionsvorlagen
- ✓ Perfekt für Ihr individuelles Angebot

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0421 830 657 05



Gemeinsam-
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

Alle Motive auf einen Blick:
Einfach Mehlschablone auflegen und absieben

Rezept-Nr. 02717

Backzeit
ca. 45 Min.



Die Urige Kult-Kruste

ZUTATEN	GEWICHT
allesgute Das Urige	5,000 kg
Grunddauer (TA 160)	2,400 kg
Weizenmehl Type 550	2,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Gesamt	19,600 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Roggenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.

Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen) fallend auf 210 °C

BROTE DES MONATS



Ludwig van
Beethoven

Freddie
Mercury

Frida
Kahlo



John
Lennon

Martin
Luther

Albert
Einstein



Salvador
Dali

Hildegard
von Bingen

Johannes
Gutenberg



Wolfgang
Amadeus
Mozart

Friedrich
Schiller

Gebrüder
Grimm

Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
allesgute Das Urige	allesgute Das Urige von Ulmer Spatz ist eine deklarationsfreundliche Backmischung (50%) zur Herstellung von Gebäckspezialitäten mit Urgetreide ohne Körner und Saaten. Das vegane Produkt mit Alles-Gute-Label enthält Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggen, hochwertigen Malzextrakt, Meersalz und Sauerteig.	10116864	50%	25 kg Sack



Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmingredients.com  = vegan

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein

   | www.csmingredients.com

 www.theworldofbaking.com

