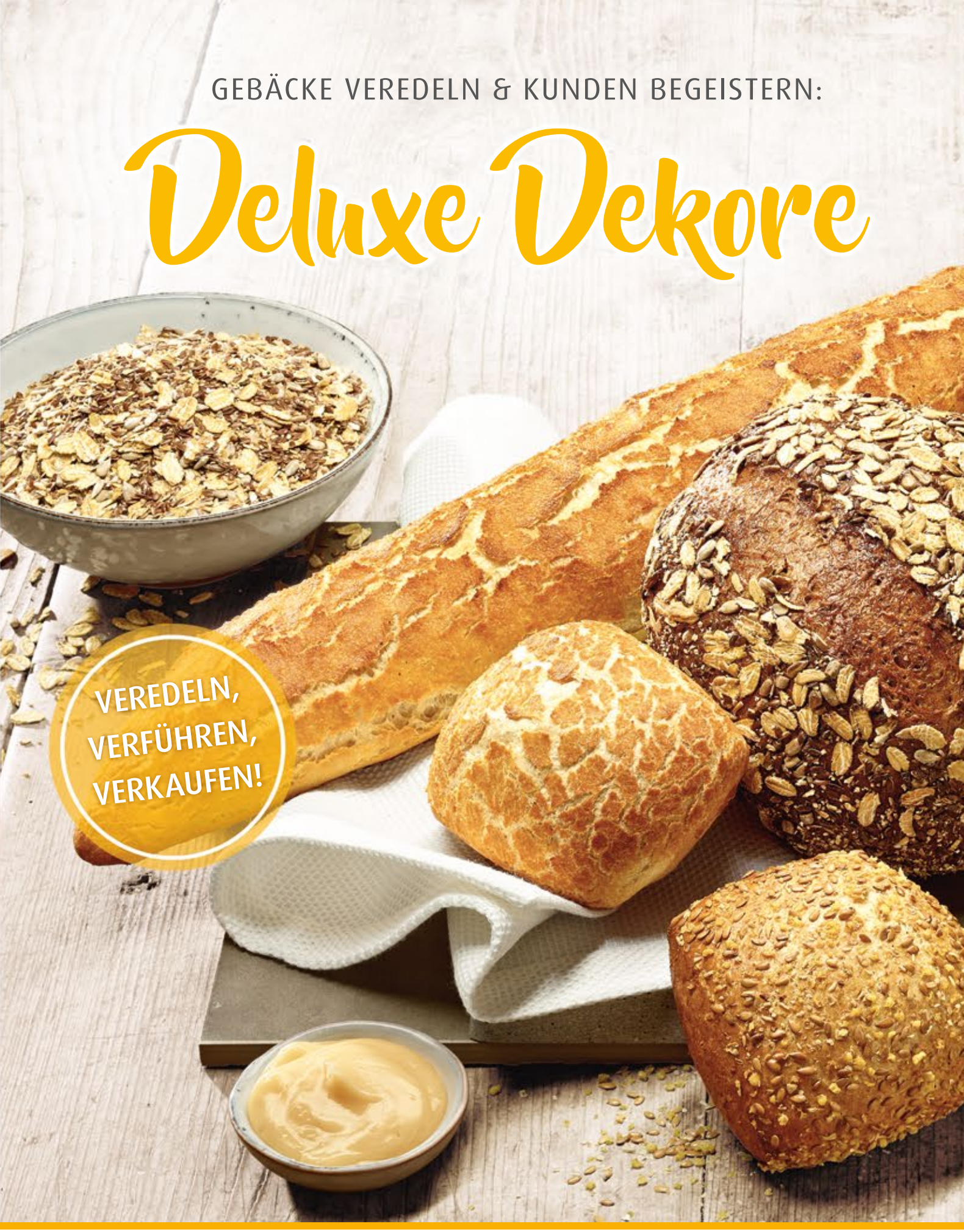
GEBÄCKE VEREDELN & KUNDEN BEGEISTERN:

Deluxe Dekore



VEREDELN, VERFÜHREN, VERKAUFEN!

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

Deluxe Dekore: V

Urgetreide Dekor

Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäck.

Dieses ganz besondere und seltene Dekor wird Ihren Urgetreide-Kunden gut schmecken. Urgetreide Dekor vereint die exklusiven Urgetreidesorten wie Khorasanflocken, Emmer- und Einkornschrot mit schmackhaften Ölsaaten wie braune Leinsaat und Sonnenblumenkerne. Ideal abgestimmt für alle Ihre Urgetreidegebäcke ob Brot oder Brötchen.

auch für Brote anwendbar

Dinkel Dekor

Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäck.

Eine harmonische Dekormischung speziell für Dinkelgebäcke aber auch als Allround Dekor bestens verwendbar. Bestehend aus Dinkelflocken, Maisextrudat, gelber Leinsaat und Sonnenblumenkernen wird eine farblich fröhliche und geschmacklich attraktive Zusammensetzung vorgefertigt. Sowohl für Brot als auch Kleingebäcke geeignet.

eredelung von Gesch

Basis Dekor hell

Alles Gute

Basisdekor für Brot und Kleingebäcke.

Das ideale Allround Dekor mit äußerst variabler Anwendung für Ihre Gebäcke. Direkt einsetzbar oder mischen Sie ganz individuell verschiedene Saaten und Getreideprodukte mit dem Basisdekor hell. Nicht nur optisch ein Genuss, denn dank der hochwertigen Zutaten sorgt das Dekor auch für besondere Geschmackserlebnisse.

Streudekore

ERWEITERTE ANWENDUNG

400 g Basisdekor
350 g Haferflocken
250 g Sonnenblumenkerne

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Topping zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit Pfeffer und Salz.

Feurig-scharf im Geschmack und optisch außergewöhnlich – die Tiger Paste macht ihrem Namen alle Ehre. Mit etwas Öl angemischt, wird die auffällige Würzpaste streichbarer gemacht und auf die Teiglinge aufgetragen. Die perfekte Kombination aus feurig schwarzem Pfeffer und Meersalz sorgt dabei für ein freudiges Geschmackserlebnis.
Ideal für Spezialgebäcke zum Grillen oder als Snack-Gebäck.

KNUSPRIGE KRUSTE & GETIGERTE OPTIK

mack und Optik

Country Paste

Topping zur Veredelung von Geschmack und Optik von Teiglingen.

Spezielle Paste zum Auftragen auf die Teiglinge für eine deutliche Unterstützung des natürlichen Röst- und Bräunungsgeschmackes. Zusammen mit der beim Backen entstehenden gemaserten Oberfläche erhalten die Gebäcke eine besonders differenzierende Optik mit ausgeprägtem Krustenaroma. Direkt einsetzbar oder als ideale Basis zur Erweiterung mit individuellen Gewürzen und vielfältigen Geschmacksvariationen.

ERWEITERTE ANWENDUNG

Bärlauch

1000 g Country Paste
100 g Speiseöl
20 g Bärlauch gerebelt & püriert

Paprika

1000 g Country Paste
100 g Speiseöl
20 g Paprika gemahlen
30 g Chili geschrotet

Kümmel

1000 g Country Paste
100 g Speiseöl
40 g Kümmel ganz
20 g Kümmel gemahlen

streichfähige Pasten

Tipp für alle Pasten: Lange Führungen mit bestrichener Teiglingsoberfläche (z. B. über Nacht) verstärken die Optik und den Geschmack der Gebäckoberfläche zusätzlich.

Einfach anwenden, dreifach profitieren

Mit ansprechenden und besonders schmackhaften Dekoren machen Sie noch mehr aus Ihren Gebäcken. Erweitern Sie Ihr handwerkliches Sortiment mit wenigen Handgriffen nach Ihren eigenen kreativen Vorstellungen. So bieten Sie Ihren anspruchsvollen Kunden nicht nur die gewünschte Abwechslung, sondern auch unvergleichliche Genusserlebnisse.

1. **PREMIUMISIERUNG**
   Werten Sie Ihre Backwaren zusätzlich auf

2. **DIFFERENZIERUNG**
   Ihre Kunden sehen und schmecken den Unterschied

3. **INDIVIDUALISIERUNG**
   Sie gestalten Ihr eigenes Sortiment

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Zusätzlicher Kaufanreiz für Kunden**
  Mehrwert durch Veredelung
- **Differenzierung von anderen Produkten**
  durch ansprechende, abwechslungsreiche Optik
- **Individuelle, kreative Einsatzmöglichkeiten**
  flexibel in der Anwendung bei allen Gebäckarten
- **Speziell ausgesuchte Rohstoffe**
  Urgetreide und Gewürze erzeugen zusätzlichen Genusswert
- **Einfach in der Handhabung**
  hoher Convenience-Grad, das Vormischen entfällt
- **Besonders schonender Mischprozess**
  weniger Abrieb der Flocken – mehr Glanz des Dekores

Ihr Verkaufsberater beantwortet Ihnen gerne alle Fragen rund um das Thema Dekore.

Weitere Informationen erhalten Sie auch hier:

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

70133-10-0117

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking™