Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

Alles Gute

UrGetreide Finesse

Premium-Backfond mit Emmer & Einkorn — PASTE

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

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

UrGetreide Finesse:

MIT GANZEN KÖRNERN EMMER & EINKORN

Der Konsument hat heute ein stärkeres Bewusstsein für wertvolle Inhaltsstoffe sowie den Wunsch nach Ursprünglichkeit und traditionell hergestellten Produkten. Das führt dazu, dass Urgetreidegebäcke heute beliebter sind denn je und verstärkt nachgefragt werden. In UrGetreide Finesse sind die Urgetreide Emmer & Einkorn als ganze Körner verquollen und zusammen mit weiteren wertgebenden Rohstoffen zu einem Fond mittels Kochprozess veredelt. Damit bieten sich technologisch als auch durch die Inhaltsstoffe neue Möglichkeiten, den Kundenwünschen mit lange frischen, vielfältigen, rustikalen Urgetreidegebäcken zu entsprechen.

VORTEILE DES PREMIUM-BACKFONDS

Die technischen Vorteile des Vorkochprozesses von Rohstoffen sind schon seit jeher bekannt. Die dabei stattfindende Verquellung fördert traditionell:

- einen angenehmen Biss bei ganzen, saftigen Körnern
- eine höhere Teigausbeute durch mehr Wasserzugabe
- eine längere Frischhaltung und einen saftigen Genuss
- gute Schnittfestigkeit der Krume

VORTEILE FÜR SIE ALS BÄCKER

- Arbeitserleichterung: kein eigenes Vorkochen nötig, große Zeit- & Energieersparnis
- Optimale Rezepturzusammenstellung und ideal abgestimmter Kochprozess
- Hohe Flexibilität und Individualität durch variable Dosierung
- Sie als Bäcker entscheiden – je nach Mehlzugabe sind möglich: Vollkorngebäcke, Mehrkorngebäcke und Dinkelgebäcke
- Alle Getreidemalerzeugnisse bestehen aus Vollkorn-Dinkel, -Emmer & -Einkorn
- Produkt-Verpackung 12 kg Eimer, Vakuum aromaversiegelt

Alles Gute
Natürlich genießen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

Erfolg auf urtypische Art

STARKE ARGUMENTE FÜR IHRE KUNDEN

- Wertgebende Inhaltsstoffe wie ganze Urgetreidekörner (Emmer und Einkorn), Ölsaaten, Gerstenmalz und Dinkelsauerteig
- Besonderer leicht nussiger Geschmack aus gerösteten Sonnenblumenkernen, Sesamsaaten und Ölen
- Hohe Frischhaltung für einen langen, saftigen Gebäckeindruck
- Bessere Krustenbildung für eine besonders rustikale Optik
- Sichtbare saftige ganze Körner: Eine Freude für Augen & Gaumen

PREMIUM ZUTATEN – TRADITIONELLER, RUSTIKALER URGETREIDE-BROTGENUSS

Rezeptbeispiele mit UrGetreide Finesse

Mischbrot 50/50
mit 40 % UrGetreide Finesse

Teigbereitung:

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Roggenmehl Type 1150	3,400 kg
Grundsauer (TA160)	2,500 kg
UrGetreide Finesse	**4,000 kg**
Alles Gute Brotstabil	0,150 kg
Speisesalz	0,230 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	5,800 kg
Gesamtgewicht (TA 168)	21,260 kg
Einwaage	0,900 kg

DIREKTE FÜHRUNG
Dosierung: 20–50 % auf Gesamtmehl **Rezept-Nr. 00504**

Verarbeitungshinweise:

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 5 Minuten den Zug ziehen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 20 Minuten
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	55 Minuten

Mischbrot 50/50
mit 23 % UrGetreide Finesse

Teigbereitung:

Weizenmehl Type 550	0,250 kg
Roggenmehl Type 1150	0,250 kg
UrGetreide Finesse	**2,300 kg**
Mischbrotteig 50/50	10,000 kg
Gesamtgewicht	12,800 kg
Einwaage	0,900 kg

UNTERKNETMETHODE
Dosierung: 15–35 % auf Teig **Rezept-Nr. 00511**

Verarbeitungshinweise:

Siehe direkte Führung!

Unterknetzeit	2 – 3 Minuten langsam
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe / Teigeinlage	siehe „direkte Führung“
Backtemeratur/-zeit	siehe „direkte Führung“

Steigern Sie Ihren Umsatz

Aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien für die Vermarktung Ihrer UrGetreide-Kreationen warten bereits auf Sie! Einladende Produktdarstellungen sprechen Ihre Kunden als attraktive Hingucker an und steigern das Verlangen nach ursprünglichen Backwaren. Wecken Sie mit Plakaten, Deckenhängern sowie mit Aufstellern und Zahltellern auf der Theke bei Ihren Kunden den Wunsch nach urtypischem, rustikalen Brotgenuss!

Individuelle Werbemittel erhalten Sie unter: **www.baecker-werbeportal.de**

Auch im Bäcker-Werbeportal erhältlich!

Plakate A1 / A2 / A3

Deckenhänger A3

Thekenaufsteller-Einschubblatt A4

Einleger für Zahlteller
15 x 13 cm

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

70109-10-0915

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

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking™