Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

Alles Gute

Der UrSpitz

ursprünglich,
wertvoll,
einfach gut

Urgetreide aus Österreich*

* Bauländer Spelz aus Traditionsanbau in Deutschland

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

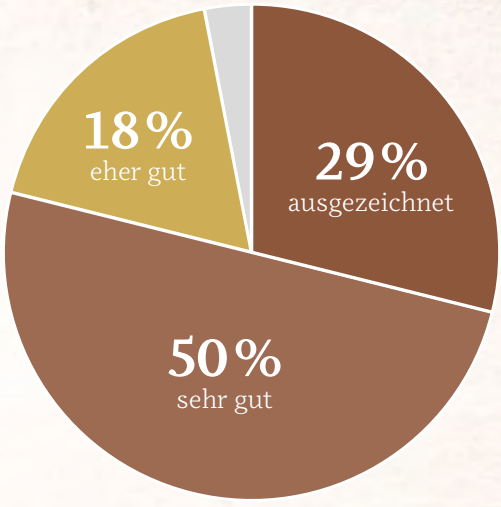
Der UrSpitz überzeugt nicht nur im Geschmack*

Beurteilung des Konzepts

79 Prozent bewerten das Urgetreide-Konzept mit „Ausgezeichnet“ oder „Sehr gut“.

Warum? Darum.

- wertvolles Urgetreide
- unverfälscht & natürlich
- besonders & konsumentennah



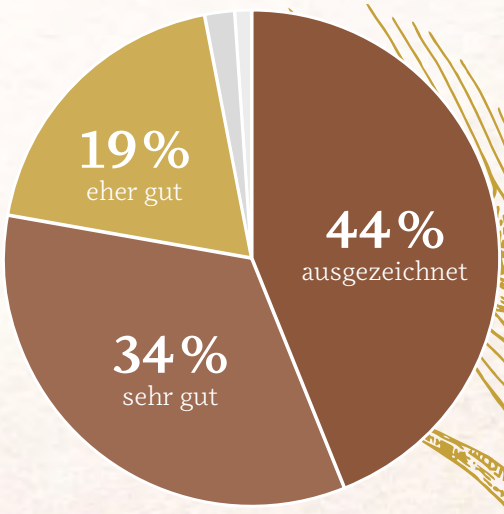
3% = weder/noch

Beurteilung des Gebäcks

In der Verkostung überzeugt der UrSpitz mit seiner handwerklichen Optik und dem nuancenreichen Geschmack: **78 Prozent** bewerten das UrSpitz-Gesamterlebnis mit „Ausgezeichnet“ oder „Sehr gut“.

Warum? Darum.

- aromatischer Geschmack
- knusprig & körnig
- optisch ansprechend
- saftig & frisch



2% = weder/noch, 1% = eher nicht gut

* Sensor Marktforschung, Januar 2017. Persönliche Einzelinterviews im Teststudio. Insgesamt 100 Männer und Frauen im Alter zwischen 20 und 65 Jahren.

Der UrSpitz

Rezept-Nr. 00674

Gesamtgewicht	16,700 kg

ZUTATEN	
Weizenmehl T550	6,000 kg
Der UrSpitz	4,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,200 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,000 kg
Urgetreide Dekor	0,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetung	5 + 5 Minuten
Teigtemperatur	ca. 24 - 26 °C
Teigruhe	10 Minuten
Pressengewicht	2.200 g
Ballengare	10 Minuten
Backtemperatur	240 °C
Backzeit	ca. 18 Minuten

Herstellung*

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2.200 Gramm abwiegen und nach der Pressengare abpressen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge über die Ausrollmaschine zu Stangen formen. Die Stangen in **Urgetreide-Dekor** wälzen und zwei Mal schräg einschneiden. Bei guter Gare mit Schwaden backen.

Fachliche Hotline Brot / Brötchen

0800 418 418-0 (freecall)
hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

* Backzeiten können je nach Ofentyp und -beschickung variieren.
Alle Angaben sind Richtwerte und können je nach Maschine und Teiggröße variieren.

Der UrSpitz mit Dinkel

Die UrSpitz Variation für Dinkelliebhaber. **Rezept-Nr. 00675**

Gesamtgewicht	16,500 kg

Herstellung*

Die Verarbeitung gleicht der des klassischen UrSpitz - die Besonderheit liegt im Detail:
Knetung: 4 + 4 Minuten

Tipp: Alternativ den UrSpitz Mix mit Wasser 1:1 ansetzen und 30 Minuten quellen lassen.

ZUTATEN	
Dinkelmehl T630	6,000 kg
Der UrSpitz	4,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 kg
Urgetreide Dekor	0,800 kg

Der UrSpitz soft

Besonders softes Gebäck, schmeckt großen und kleinen Kindern. **Rezept-Nr. 00676**

Gesamtgewicht	17,050 kg

Herstellung*

Die Verarbeitung gleicht der des klassischen UrSpitz - kleine, aber feine Veränderungen machen den Unterschied:
Knetung: 4 + 4 Minuten

ZUTATEN	
Dinkelmehl T630	6,000 kg
Der UrSpitz	4,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,300 kg
Soft & Frisch CL PO SG	0,150 kg
Backhonig	0,500 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
Dekor Roggenmehl	0,800 kg

Machen Sie den UrSpitz zum Blickfang in Ihrer Snacktheke.

Die Kraft von Urgetreide – aktueller denn je

Der UrSpitz ist mehr als ein herkömmliches Stück Gebäck. Er hebt sich in Aussehen und Geschmack deutlich vom Angebot des Lebensmitteleinzelhandels ab und erfreut alle Kunden, die das Ursprüngliche, das Natürliche und das Besondere lieben.

Mit dem UrSpitz im Angebot punkten Sie bei einer stetig wachsenden Kundenschicht, die Qualität schätzt und dafür auch gerne mehr investiert. Ein einzigartiges Spitzengebäck mit Urgetreide, das im Trend der Zeit liegt und die Bedürfnisse des Kunden erreicht.

Produkt & Gebäckvorteile

- Auslobung 6-Korn Kleingebäck – aus 6 Urgetreide Raritäten
- Besonderer und einzigartiger Geschmack – aus den Urgetreiden, einem Urgetreide-Sauerteig und einer feinen Gewürzmischung
- Für bessere Differenzierungsmöglichkeit und höhere Wertschöpfung ihres Gebäcksortimentes

Unvergleichlich natürlich: Urgetreide

Eine charakterstarke Mischung, in der jede Art mit einer individuellen Note fasziniert.

Urgetreide Dekor

Die passende Premium Dekormischung aus Urgetreide veredelt den UrSpitz. Als ideal abgestimmte Kombination aus Urgetreiden und Ölsaaten ist das ein weiteres Verkaufsargument. Für eine aufmerksamkeitsstarke Optik und ein Genusserlebnis mit leichtem „Crunch“.

Art.Nr. 02288 | VE 10 kg

• Einkorn • Emmer • Waldstaudenroggen • Bauländer Spelz • Fisser Imperial Gerste • Khorasan •

Großer Auftritt für den „UrSpitz“

Eigentlich überzeugt der UrSpitz alleine durch seine Qualität und den einzigartigen Geschmack. Mit einer Reihe an abgestimmten Werbemitteln mit liebevollen und aufmerksamkeitsstarken Details machen Sie Ihren Kunden zusätzlich so richtig Lust auf den UrSpitz.

Motivplakat
VS: DIN A1,
RS: DIN A2 und
2 x DIN A3

Endverbraucher-Leaflet
DIN A6

Thekenaufsteller-Einschubblatt
DIN A4

Gebäcktüte
B 20 x T 8 x H 36 cm

Korbschild
sichtbare Fläche 25 x 10 cm

Couponkarte
21 x 10,5 cm

Das Bäcker Werbeportal

www.baecker-werbeportal.de
oder kostenlose Hotline: **0800 428 428 4**

70143-10-0517

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

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking™