

SETZEN SIE IHREN

BRÖTCHEN
die Krone auf!

MEHR ERFOLG

FÜR IHR BRÖTCHENGESCHÄFT



**JETZT
INFORMIEREN!**



Erfolgs
Konzepte



Ulmer Spatz

SETZEN SIE IHREN BRÖTCHEN *die Krone auf!*

Unsere Backmittel setzen Ihren erstklassigen Brötchen die Krone auf. Mit **Hochwertigkeit** und **traditionellem Charakter** differenzieren Sie sich von der Konkurrenz und verfeinern Ihre Backwaren zu **einzigartigen, unverkennbaren Genussmomenten**, die Ihre Kunden begeistern und zum erneuten Kauf anregen.

OPTIMIERTE BRÖTCHENEIGENSCHAFTEN:

- einzigartig-aromatischer Geschmack
- optimale Krumeneigenschaften, Rösche und Ausbund
- unvergleichlicher Brötchengenuss



ZUVERLÄSSIGE PRODUKTIONSSICHERHEIT:

- entspannte und gut formbare Teige
- hervorragende Maschinengängigkeit und Gärstabilität
- höchste Verarbeitungssicherheit



DIE PERFEKTEN BA

erfolgreiches Br

Profitieren Sie von unserer großen Auswahl an **hochwertigen Brötchenbackmitteln**: Unsere Produkte unterstützen Ihren Backprozess stets zuverlässig und garantieren höchste Sicherheit in der Produktion. Das Ulmer Spatz-Sortiment bietet eine breite Auswahl für die **individuellen Anforderungen zur Optimierung Ihres Brötchensortiments**.

TOP
Produkt

PRODUKTNAME	DOSIERUNG	ART.-NR.
-------------	-----------	----------

1. GU/GV

UNSER ULMER EISMALZ

Sorgt für entspannte, trockene Teige, ein gutes Lösen von Gärgutträgern, einen ausgeprägten Ausbund, eine angenehme Krumenfarbe und einen deutlich malzigen Geschmack.

3,5–4,0%

75091

GÄRCONTROLLER

Garantiert top Leistungen bei Anlagenlauf und Gärstabilität, sowie eine hohe Ausbundsicherheit und ein optimales Brötchenvolumen.

3,0–4,0%

53910

MULTIBACK FROST

Ideal für einen kräftigen Ausbund, eine ansprechende Rösche und eine gute Teigentspannung.

2,5–3,0%

67525

UNSER ULMER EISMALZ SHOP

Optimal für das Backen im Laden. Besonders geeignet für extreme Kälteführungen und dem Entgegenwirken ungewollter Bläschenbildung. Brötchen erhalten einen ausgeprägten Ausbund, eine gute Rösche, eine zartsplittrige Kruste und einen malzigen Geschmack.

4,0%

00976

OLYMPIAL FROST

Für eine verlässliche Sicherheit bei extremen Kälteführungen beim Ladenbacken. Sorgt für trockene, wollige und entspannte Teige, eine stabile Endgare, ein gutes Brötchenvolumen und eine härtere Rösche.

3,0–4,0%

00473

UNSER ULMER PREMIUM MALZ CL

Unterstützt in Sachen Gärstabilität, Volumen, Ausbund, Rösche, Krumenfarbe und -beschaffenheit und verleiht einen unvergleichlichen Geschmack.

3,0–4,0%

01884



2. ALLROUNDER

UNSER ULMER GOLDMALZ ICE

Garantiert eine zarte Rösche, eine angenehme Krumenfarbe und eine wollige, gut lösliche Krume. Ergibt zusätzlich einen malzigen, aromatischen Geruch und Geschmack.

3,5–4,0%

88837

BACKMITTEL FÜR IHR

Brötchensortiment



PRODUKTNAME	DOSIERUNG	ART.-NR.
BM-KÜHL MALZ Bietet nicht nur einen aromatischen Geschmack, sondern auch verbesserte Teigeigenschaften, ein ansprechendes Volumen, einen gut ausgebildeten Ausbund und eine weichere Krume.	2,5–3,0%	75082

OLYMPIAL PLUS Optimal für ein großes Volumen, eine zarte Rösche, einen kräftigen, breiten Ausbund und eine gut lösliche Krume. Besonders aromatisch in Geruch und Geschmack.	3,0–4,0%	89140
--	----------	-------

OLYMPIAL IDEAL MALZ CL Geeignet für die direkte Führung und Führung über Kälte. Bietet ein hohes Maß an Verarbeitungssicherheit und einen malzigen Geschmack.	3,0–4,0%	01883
---	----------	-------



3. DIREKTE FÜHRUNG

UNSER ULMER GOLDMALZ Unterstützt trockene Teige für einen optimalen Maschinenlauf sowie die Endgärstabilität. Die Brötchen zeichnen sich durch eine weiche, elastische Krume sowie einen malzigen Geruch und Geschmack aus.	3,5–4,0%	75055
---	----------	-------

MALZ-COMET Perfekte Kombination aus Malz und Technik für eine gute Gärtoleranz und optimalen Ofennachtrieb, wie auch einen süßlich-aromatischen Geschmack.	2,5–3,0%	70825
--	----------	-------

OLYMPIAL MALZ Ideal für trockene, maschinengängige Teige, sorgt für einen gut ausgeprägten Ausbund und eine weiche, gut lösliche Krume.	3,0%	32710
---	------	-------

4. SPEZIALISTEN

LEZYM Als klassisches Malz-Lecithinbackmittel verlässlich für einen guten Maschinenlauf und einen malzigen Geschmack.	3,0%	31210
---	------	-------

VOLUMALT 2% Sorgt trotz geringer Zugabe für eine kräftige Rösche und ein gutes Volumen.	2,0%	75031
---	------	-------

ALLESGUTE MALTA Malzpaste auf Fettbasis für malzigen Geschmack, optimale Teigeigenschaften und saftige Gebäcke. Frei von gehärteten Fetten.	1,0–2,0%	75595
---	----------	-------



BIETEN SIE BRÖTCHEN mit Charakter!

Mit unseren hochwertigen Backmitteln machen Sie aus Ihren Brötchen unverwechselbare Premiumprodukte: **Brötchen mit Charakter**. Entdecken Sie jetzt die Vorteile für Ihr erfolgreiches Brötchengeschäft und **grenzen Sie sich so deutlich von LEH, Selbstbedienungs- und Discount-Bäckern ab**.



1. Ausführliche Fachberatung durch Experten

- Optimierung Ihrer Produktionsprozesse
- Sicherheit durch ausgewählte Produkte

2. Erfolg durch hochwertige Brötchenbackmittel

- unwiderstehlicher und unverwechselbarer Geschmack
- perfekt individualisierbar auf die lokalen Wünsche Ihrer Kunden

3. Spannende Schulungen für Ihre Mitarbeiter im Verkauf

- Informationen zu Produktvorteilen und Verkaufsargumenten
- Vorschläge für eine ideale Warenpräsentation



4. Aufmerksamkeitsstarke Direktvermarktung

- individualisierbare, impulsgebende Werbemittel
- aktive und erfolgreiche Neukundengewinnung



PROFESSIONELLE WERBEMITTEL FÜR IHR UMSATZPLUS

Steigern Sie Ihren Brötchenumsatz mit unseren attraktiven Verkaufsmaterialien. Nutzen Sie das Potential unserer aufmerksamkeitsstarken Plakate, Thekenaufsteller und Couponkarten. Über das Bäckerwerbeportal können Sie in nur wenigen Schritten professionelle Werbemittel individualisiert mit Ihrem Logo zusammenstellen. **Steigern Sie das Kundeninteresse für Ihre Backwarenklassiker durch den gezielten Einsatz von Werbematerialien!**

Bäckerwerbeportal

Plakate DIN A1-A3



Couponkarten 10,5 × 21 cm



Weitere Informationen finden Sie hier:
www.baecker-werbeportal.de

Das Bäcker
Werbeportal

Werbemittel

Jetzt bei Ihrem Verkaufsberater anfordern!



Wobler
14,3 × 17 cm



Thekenrahmen
40 × 43,1 cm



Thekenaufsteller
DIN A4
Mit Informationen für einen
erfolgreichen Verkauf.
(als Einschubblatt für
einen Plexiglasaufsteller)

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)
hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de



connecting the
world of baking®