



# BURGER BUNS

*Ein Brötchen,  
vielseitige Möglichkeiten.*

**ERWEITERN SIE JETZT IHR UMSATZPOTENZIAL!**

**1 GEBÄCK – 3 ABSATZWEGE:**

*als*  
**SNACK-  
BASIS**



*als*  
**SPEZIAL-  
BRÖTCHEN**

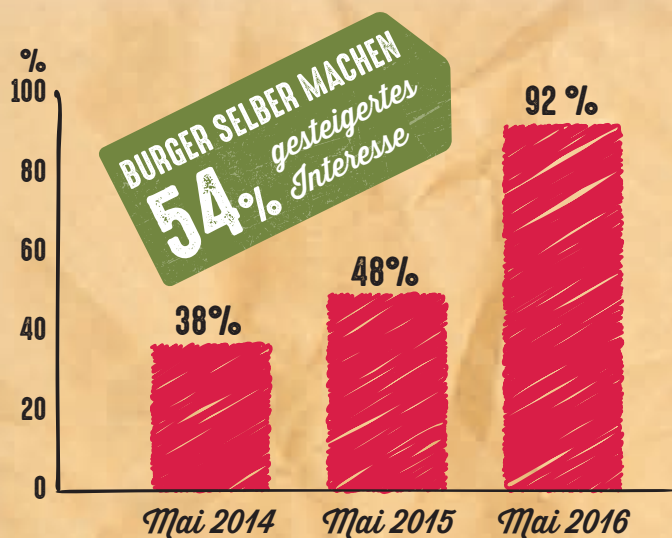


*für*  
**WIEDER-  
VERKÄUFER**





# VOLL IM TREND!



*Selbst gemachte Burger sind stark angesagt<sup>1)</sup>*

Ein guter Burger ist mit handwerklichem Geschick zubereitet – und wo ließe sich dies besser unter Beweis stellen als beim Grillen?

Zum perfekten Burger leisten Burger Buns einen ganz wichtigen Beitrag und sind damit auch bestens für die Grillsaison geeignet.

Quelle: 1) Google Trends: Entwicklung der Suchanfragen nach „Burger selber machen“ in Deutschland, 05/2012–05/2016

## *Trend-Highlight Burger Buns*

Je nach Belag sind Burger Buns auch für Vegetarier und Veganer geeignet und bedienen die stark wachsenden Bereiche Streetfood und Snacks.



## *Ihre Vorteile auf einen Blick:*

- Starker Umsatz über 3 Absatzwege: Burger Buns als Snack-Basis, für Wiederverkäufer und als Spezialbrötchen
- Stark differenzierendes Produkt: hochwertige Alternative zu herkömmlichen Brötchen
- Bedient saisonale Anlässe: Burgerbrötchen sind besonders attraktiv zur Grillsaison



# ERFOLGSTIPP BURGER BUNS –

## *Ein Gebäck – 3 Absatzwege für Ihren Erfolg*

Echte Burger-Liebhaber wissen: Zu einem richtig guten Burger gehören perfekte Burger Buns. Doch neben dem Standard-Angebot aus dem LEH, gibt es immer noch wenige bis gar keine hochwertigen Alternativen. **Nutzen Sie jetzt Ihre Chance, indem Sie diese Sortimentslücke sinnvoll mit abwechslungsreichen Burger Buns schließen und profitieren Sie!**



### 1. Burger Bun als Snackbasis

Mit frischen, saisonalen Zutaten belegt sind die Burger Buns echte Hingucker in Ihrer Theke.



### 2. Burger Bun als Spezial-Brötchen

Burger Buns zuhause individuell selbst belegen – fürs Grillfest oder als Alternative zum Brötchen.



### 3. Burger Bun für Wiederverkäufer

Profitieren Sie von weiteren Umsatzpotenzialen und verkaufen Sie Ihre Burger Buns an professionelle Verwender, z. B. Gastronomie, Metzgereien u. ä.



*Perfekt als Snack im Kombi-Angebot*



*Eine trendige Ergänzung für Ihre Brötchen-Theke*





# UMSATZSTARKES ALLROUNDTA

Mit unseren vier Bun-Rezepten können Sie ganz einfach Ihre eigenen Burgerbrötchen in Premium-Qualität herstellen. Mit rustikalem „Homemade-Charme“ sind Burger Buns die optimale Grundlage für individuelle Bäcker-Burger-Spezialitäten.

## BURGER LUCIANE

### Zutaten

Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hartweizengrieß	1,500 kg
Pane Luciane	2,000 kg
SP Soft & Frisch CL	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,700 l
<b>Gesamtteig</b>	<b>17,100 kg</b>

Rez.-Nr.:  
00656



## BURGER D'ORO

### Zutaten

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Pane d'oro	1,500 kg
SP Soft & Frisch CL	0,100 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,700 l
<b>Gesamtteig</b>	<b>17,350 kg</b>

Rez.-Nr.:  
00657



## BURGER RUSTIC

### Zutaten

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Pane rustic	1,500 kg
SP Soft & Frisch CL	0,100 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,700 l
<b>Gesamtteig</b>	<b>17,350 kg</b>

Rez.-Nr.:  
00658



## BURGER URDINKEL

### Zutaten

UrDinkel	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
SP Soft & Frisch CL	0,100 kg
Wasser, ca.	5,700 l
<b>Gesamtteig</b>	<b>16,100 kg</b>

Rez.-Nr.:  
00659



### Verarbeitung

Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3.000 g abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen. Nach ca. 15 Minuten Entspannungszeit werden die Teiglinge flachgedrückt und direkt im Anschluss mit dem gewünschten Dekor versehen.

Über Nacht im Gärunterbrecher (Brötchenprogramm) einlagern.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

### Backtechnik

<b>Knetzeit:</b>	5 Minuten langsam, 6 Minuten schnell (bei UrDinkel 2 Min. schnell)
<b>Teigtemperatur:</b>	25°C
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Pressengewicht:</b>	3.000 g
<b>Pressengare:</b>	10 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	250°C (10°C über der Temperatur für Brötchen)
<b>Backzeit:</b>	ca. 17 Minuten



# VALENT FÜR JEDEN GESCHMACK!

Veredeln Sie Ihre Burger Buns mit unterschiedlichen Toppings und schaffen Sie so weitere Kaufanreize für Ihre Kunden! Das Dekor addiert eine besondere Geschmacksnote und wertet Ihre Burgerbrötchen zusätzlich durch die individuelle und ansprechende Optik auf.

## BASISDEKOR HELL, URGETREIDE DEKOR ODER DINKEL DEKOR

**TIPP:** Diese Dekore haften hervorragend auf Ihrem Burger-Bun mit Country-UrDinkel- oder Country-Weizen-Streiche.



## COUNTRY PASTE

Diese Paste ist ein geschmackliches Highlight, das ebenso der Gebäckoptik Charakter verleiht. Vermischt mit Gewürzen und/oder Kräutern sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Country Paste bildet auch die Basis der Streiche zur besseren Haftung von Streudekoren.



## BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE

**TIPP:** Dieses würzige Topping veredelt Optik und Geschmack Ihrer Burger Buns.



Bitte sprechen Sie bei weiteren Fragen Ihren Ulmer Spatz Verkaufsberater an oder nutzen Sie die fachliche Hotline. Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com)



# KEINE HALBEN SACHEN

Setzen Sie Ihr neues Trendprodukt mit unseren Werbematerialien perfekt in Szene: Durch aufmerksamkeitsstarke Werbemittel und eine attraktive Präsentation schaffen Sie gezielt Kaufimpulse und steigern so Ihr Absatzpotenzial.



Dispenser  
(für Endverbraucher-Leaflet)



Motivplakat  
(VS DIN A1,  
RS 1 × DIN A2 und 2 × DIN A3)



Korbschild  
(DIN A4, quer)



Endverbraucher-Leaflet  
(DIN A6)