

Setzen Sie Ihren Brötchen die Krone auf!

Begeistern Sie Ihre Kunden durch starke Verkaufsimpulse! Mit individuellen und originellen Werbemitteln setzen Sie Ihren Brötchen die Krone auf und bleiben in bester Erinnerung. Oder Sie profitieren von der Beliebtheit kundenfreundlicher Zugabe-Aktionen – beschenken Sie Ihre Kunden einfach mit einem sechsten Gratis-Brötchen. So setzen Sie sich von der Konkurrenz ab und steigern im Handumdrehen Ihren Brötchenabsatz.



Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Unser Ulmer Eismalz	Premium-Backmittel für Weizenkleingebäcke, die in Gärunterbrechung bzw. Gärverzögerung hergestellt werden. Für Brötchen mit goldgelbem Glanz, unverwechselbar malzigem Geschmack und ausgeprägtem Ausbund.	75091 7	3,5 – 4,0%	25 kg Sack

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



UNSER ULMER EISMALZ

Das Extra an Malzgeschmack

Verbesserte
Qualität





Eismalz

Überzeugen Sie Ihre Kunden durch einzigartigen Brötchengenuss! Unser Ulmer Eismalz ermöglicht erstklassige Backerzeugnisse im Handumdrehen – für Brötchen mit unverwechselbarem Malzgeschmack, goldgelbem Glanz und saftiger Krume.

Produktvorteile

- trockene, gut formbare Teige
- langanhaltende Rösche
- optimale Endgarstabilität der Teiglinge
- hoher Anteil Malzextrakt
- gärstabile Teiglinge auch bei langen Kälteführungen
- gleichmäßiger, lebhafter Ausbund



Gemeinsam für Ihren Erfolg:

1. Bewährte Ulmer Spatz-Qualität

Erfolgreich entwickelt aus hohem Traditions- und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit wertvollen Rohstoffen und feinsten Zutaten.



2. Unverwechselbarer Genuss

Hochwertiges Malzextrakt aus sonnengereifter Gerste für einzigartigen Malzgeschmack.



3. Exzellente Verarbeitungseigenschaften

Trockene, gut formbare Teige für hervorragende Maschinengängigkeit und höchste Produktionssicherheit.



4. Optimale Endgarstabilität

Fein abgestimmte Wirkstoffkomposition für hohe Stabilität und guten Ofennachtrieb bei allen modernen Kälteführungen.



5. Begeisterte Kunden

Erstklassige Backerzeugnisse, unwiderstehlicher Geschmack und höchster Genusswert.

