

Alles  
Gute



# IDEAL MALZ CL

**QUALITÄT**  
die überzeugt!



Erfolgs  
Konzepte



Ulmer Spatz

# OLYMPIAL IDEAL MALZ CL: NATURBELASSENE EFFIZIENZ

## Überzeugende Brötchenqualität mit dem AllesGute-Siegel

Olympial Ideal Malz CL ist ein deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäcke mit besonders geringer Deklaration in Bezug auf Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung. Das Produkt wurde als präzise Lösung für die gestiegenen Anforderungen des Marktes neu entwickelt und speziell aufgebaut. Olympial Ideal Malz CL bietet Ihnen die gewohnte Sicherheit für Produktionsprozesse und unterstützt ein Gebäcksortiment mit hohem natürlichen Charakter.

### Ihre Vorteile:

- trockene Teige für optimalen Maschinenlauf
- zuverlässige Praxiseigenschaften für reibungslosen Produktionsablauf
- konstante Sicherheit und Spitzenqualität bei den Backergebnissen
- hohe Ausbundsicherheit und Endgarstabilität
- geschmackvolle Krume und langanhaltend rösche Kruste

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen, die über Gärzeitsteuerung oder in direkter Führung hergestellt werden.  
Zugabemenge auf Mehl: 3,0 %–4,0 % Rezept-Nr. 00485

### Rezeptur für Gärzeitsteuerung & -unterbrechung

#### Teigbereitung:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Olympial Ideal Malz CL	0,300–0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,200–0,300 kg
Wasser ca.	5,600 l

#### Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	24–26 °C
Teigruhe	15 Minuten
Backtemperatur	240 °C
Backzeit	18–20 Minuten

\*Betriebsbedingt können andere Hefezugaben erforderlich sein.



**Der Garant für meinen Erfolg**

Bei Rückfragen helfen wir Ihnen gerne weiter:

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

Ulmer Spatz ist eine Marke der CSM Deutschland GmbH · Mainzer Straße 152–160 · 55411 Bingen am Rhein · www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de



**Ulmer Spatz**