

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



Ulmer Spatz

Mountain GRAINS

VIELFALT AUS ALTEN TIROLER LANDSORTEN.



ALTE LANDSORTEN

MOUNTAIN GRAINS

ALTE LANDSORTEN

NEU ENTDECKEN

Immer mehr Konsumenten sehnen sich nach Produkten mit klarer Herkunft, die Tradition mit regionaler Vielfalt kombinieren, und somit ein authentisches Geschmackserlebnis anbieten. Mit unseren Alten Landsorten erfüllen Sie Ihren Kunden genau diese Wünsche und laden gleichzeitig zu köstlichen Entdeckungstouren in besondere Brotregionen ein.

Unsere Alten Landsorten bieten Premium-Produkte aus exklusiven Getreidesorten zur Herstellung von rustikalen Mehrkornbroten. Jedes Getreide stammt aus einer ganz speziellen Region mit charakteristischen Geschmackseigenschaften und hat sich über Jahrhunderte als essenzieller Teil der dortigen Esskultur etabliert.

Da das Konsumentenverlangen gerade nach dieser Art von erlebbarer Artenvielfalt stetig steigt, setzen wir auf den sorgfältigen Anbau dieser außergewöhnlichen Alten Landsorten. So verstärken Sie gezielt Ihr Sortiment, begeistern Ihre Kunden und leisten zudem einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität!

UNSERE PRODUKTVORTEILE

- Beinhaltet drei Tiroler Getreideraritäten
- Authentisches Geschmackserlebnis
- Lange Frischhaltung im Gebäck
- Erfüllt die AllesGute-Regeln



Echter
Premium-
genuss!





ECHTER TIROLER HOCHGENUSS: MOUNTAIN GRAINS

Lange Zeit hat die Bergwelt Tirols drei ganz besondere Getreidesorten beheimatet, die wir für Sie in einem exklusiven Produkt kombiniert haben. Zwischen beeindruckenden Gipfeln und saftigen Tälern wachsen St. Johanner Weizen, Tiroler Roggen und Fisser Imperial Gerste inmitten unberührter Natur.

Diese Getreidesorten sorgen mit ihren einzigartigen Aromen für eine unverwechselbare Tiroler Note, die Ihren Kunden sicherlich schmecken wird.

ST. JOHANNER WEIZEN



Ein sehr aromatischer Winterweizen, der ursprünglich aus St. Johann, einem kleinen Ort in Tirol, stammt.

TIROLER ROGGEN



Ein geschmacklich interessanter Sommerroggen, der den Gebäcken ein süßlich-erdiges Aroma verleiht.

FISSER IMPERIAL GERSTE



Eine ganz besondere Gerstenart, die aromatisch-nussige Noten addiert.



MOUNTAIN GRAINS



MOUNTAIN GRAINS GRUNDREZEPT



Backzeit
55 Min.

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Mountain Grains	5,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Mehl bestreuen und mit der Handfläche glattstreichen. Anschließend die Gebäckoberfläche rautenförmig einschneiden.
Weizenmehl T 700	5,000 kg	
Speisesalz	0,220 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	7,300 kg	
Gesamt	17,770 kg	

Bei voller Gare mit Schwaden schießen. Nach 2 Min. den Zug ziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	7 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	220 °C

Mild
aromatisch



Vollmundig
feinkörnig



MOUNTAIN GRAINS VOLLKORN



Backzeit
60 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mountain Grains	5,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei voller Gare die Brotteiglinge mit Schwaden schießen. Nach 2 Min. den Zug ziehen.
Dinkel-Vollkornmehl	5,000 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	8,000 kg	
Gesamt	18,490 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	27 °C
Knetzeit	12 Min. langsam
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	240 °C

MOUNTAIN GRAINS

MOUNTAIN GRAINS HAUSBROT



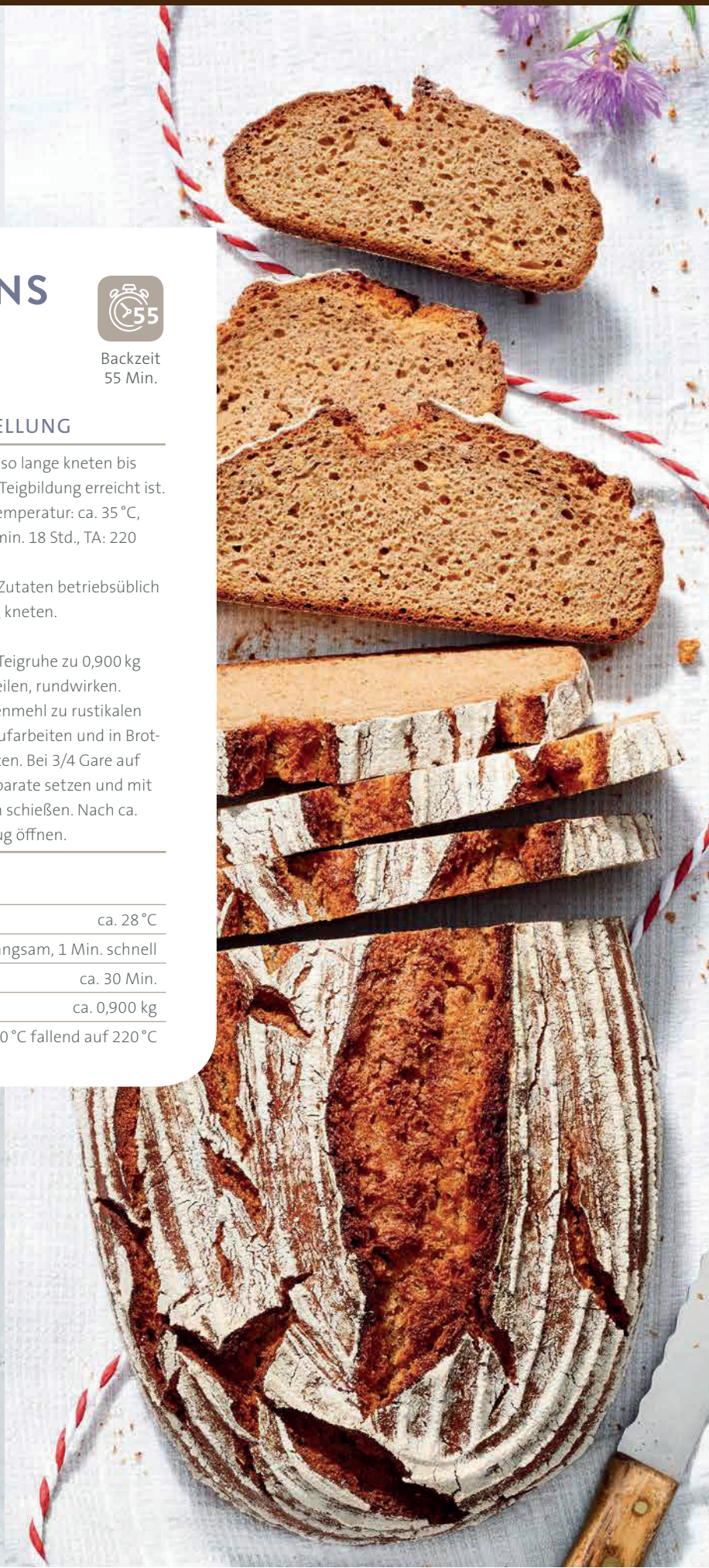
Backzeit
55 Min.

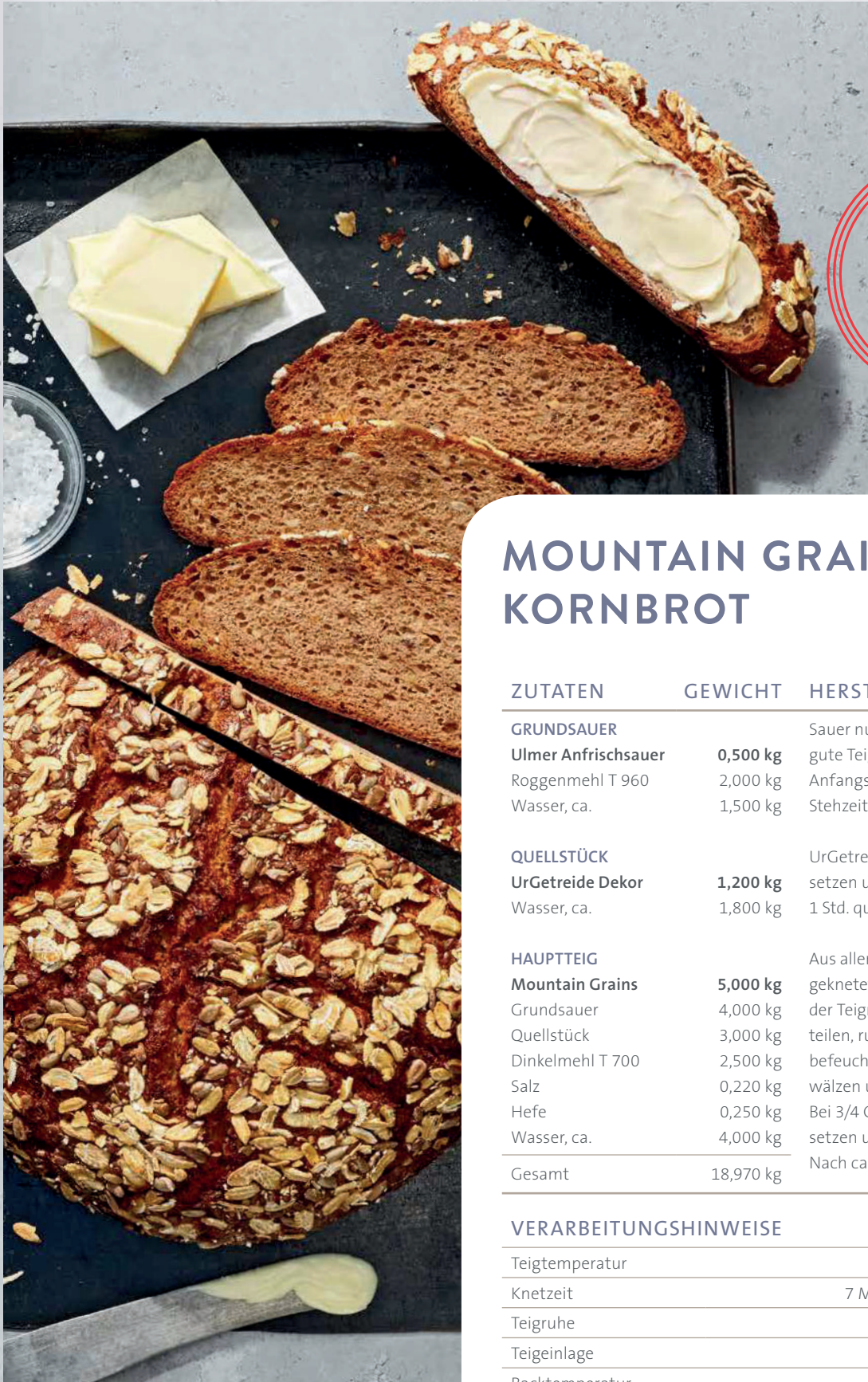
ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
VOLLSAUER		
Ulmer Anfrischsauer	0,250 kg	Sauer nur so lange kneten bis eine gute Teigbildung erreicht ist.
Roggenmehl T 960	1,000 kg	Anfangstemperatur: ca. 35 °C,
Wasser, ca.	1,500 kg	Stehzeit. min. 18 Std., TA: 220
HAUPTTEIG		
Mountain Grains	5,000 kg	Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten.
Roggenmehl T 960	3,750 kg	Nach der Teigruhe zu 0,900 kg
Vollsauer	2,750 kg	Stücken teilen, rundwirken.
Salz	0,220 kg	Mit Roggenmehl zu rustikalen
Hefe	0,250 kg	Wecken aufarbeiten und in Brot-
Brotgewürz, ca.	0,050 kg	körbe setzen. Bei 3/4 Gare auf
Wasser, ca.	6,600 kg	Abziehapparate setzen und mit
Gesamt	18,620 kg	Schwaden schießen. Nach ca. 10 Min. Zug öffnen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigruhe	ca. 30 Min.
Teigeinlage	ca. 0,900 kg
Backtemperatur	250 °C fallend auf 220 °C

Rustikal
würzig





Saftig
körnig

MOUNTAIN GRAINS KORNBROT



Backzeit
50 Min.

ZUTATEN GEWICHT HERSTELLUNG

GRUNDSAUER

Ulmer Anfrischsauer **0,500 kg**
Roggenmehl T 960 2,000 kg
Wasser, ca. 1,500 kg

Sauer nur so lange kneten bis eine gute Teigbildung erreicht ist.
Anfangstemperatur: ca. 30 °C,
Stehzeit: min. 20 Std., TA: 160

QUELLSTÜCK

UrGetreide Dekor **1,200 kg**
Wasser, ca. 1,800 kg

UrGetreide Dekor mit Wasser ansetzen und über Nacht bzw. mind. 1 Std. quellen lassen.

HAUPTTEIG

Mountain Grains **5,000 kg**
Grundsauer 4,000 kg
Quellstück 3,000 kg
Dinkelmehl T 700 2,500 kg
Salz 0,220 kg
Hefe 0,250 kg
Wasser, ca. 4,000 kg

Aus allen Zutaten einen schonend gekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu 0,900 kg Stücken teilen, rundwirken. Oberfläche befeuchten, in UrGetreide Dekor wälzen und in Brotkörbe setzen. Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schießen. Nach ca. 10 Min. Zug öffnen.

Gesamt 18,970 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 °C
Knetzeit	7 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigruhe	ca. 30 Min.
Teigeinlage	ca. 0,900 kg
Backtemperatur	250 °C fallend auf 220 °C

GEKONNT IN SZENE SETZEN!

Nutzen Sie das große Potenzial dieser aufmerksamkeitsstarken Werbemittel für Ihre köstlichen Kreationen. Das attraktive Plakat macht direkt neugierig und die Brotbänderole rundet Ihren Auftritt stimmig ab.



Plakat



Brotbänderole 61 x 6 cm

EIN GESCHENK FÜR IHRE KUNDEN



Die in Kooperation mit dem Messner Mountain Museum entwickelte Bergkruste mit Tiroler Berggetreiden liefert Authentizität, Tradition und Hochgenuss in Premiumqualität. Schenken Sie Ihren Kunden einen Eintrittsgutschein für das Messner Mountain Museum Firmian bei Bozen/Südtirol, damit sie ganz in die faszinierende Bergwelt eintauchen können. Im Innenteil der Brotbänderole finden Ihre Kunden QR-Code und URL (www.bergkruste.com), um den Gutschein zu downloaden.

UNSER PRODUKT

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Mountain Grains	Backmischung (50%) für rustikale Mehrkorngebäcke mit alten Tiroler Landsorten – angebaut in Österreich.	10239288	50%	25 kg Sack