

Der UrSpitz

Mit der Kraft von Urgetreide

Urgetreide aus  Österreich*

Das Meisterstück traditioneller Handwerksbäckerei - ursprünglich, wertvoll, einfach gut



 Einkorn

 Waldstaudenroggen

 Fisser Imperial Gerste

Emmer 

Bauländer Spelz 

Khorasan 

* Bauländer Spelz aus Traditionsanbau in Deutschland

Die Kraft von Urgetreide - aktueller denn je



Anspruchsvolle Kunden wissen heute was qualitätsbewusste Handwerksbäcker immer schon wussten:

„Gebäck muss frisch sein, aus ausgewählten Zutaten hergestellt und mit hochwertigen Getreidesorten gebacken werden.“

(Die drei relevantesten Eigenschaften für Gebäck, erhoben im Jänner 2017*)

Der UrSpitz ist mehr als ein herkömmliches Stück Gebäck. Er hebt sich in Aussehen und Geschmack deutlich vom Angebot des Lebensmittel Einzelhandels ab und erfreut alle Kunden, die das Ursprüngliche, das Natürliche und das Besondere lieben.

SEINE GRÖSSTEN STÄRKEN

- Die Kraft von Urgetreide verleiht ihm Individualität
- Traditionelle Handwerkskunst trifft auf moderne Ansprüche
- Qualität aus regionalem Anbau steht für zeitgemäßes Ernährungsbewusstsein

Mit dem UrSpitz im Angebot punkten Sie bei einer stetig wachsenden Kundenschicht, die Qualität schätzt und dafür gerne auch mehr investiert.

EINE IDEE, DIE GEFÄLLT - GESCHMACK, DER ÜBERZEUGT

Mit dem UrSpitz setzen Sie auf ein starkes Produkt und damit ein Zeichen, im Trend zu liegen und auf die Bedürfnisse der Kunden einzugehen. Wir haben das einzigartige Urgetreide-Spitzgebäck einem umfassenden Konsumententest* unterzogen.

Das Urteil ist eindeutig: 92 Prozent der Befragten würden den UrSpitz kaufen.



Der UrSpitz -
die Chance für
mehr Umsatz!



* Sensor Marktforschung, Jänner 2017. Persönliche Einzelinterviews im Teststudio. Insgesamt 100 Männer und Frauen im Alter zwischen 20 und 65 Jahren.



Unvergleichlich natürlich: Urgetreide

Im UrSpitz vereinen sich 6 wertvolle Urgetreide-Sorten zu einer besonders charakterstarken Mischung. Jedes Korn für sich fasziniert mit einer individuellen Note - gemeinsam werden sie zu einem einzigartigen Genusslebnis.

Urgetreide aus

Österreich*

Das UrSpitz-Geschmacksgeheimnis



Einkorn: Das älteste bekannte Brotgetreide ist einzigartig nussig - seine Eigenschaften schätzten die Menschen bereits vor 10.000 Jahren.



Emmer: Für die alten Ägypter soll die besonders feinwürzige Getreideart die „einzig“ akzeptable Basis für Brot gewesen sein.



Waldstaudenroggen: Die älteste Form des Roggens besticht mit erdigem, leicht süßlichem Geschmack und trat vor bereits 9.000 Jahren erstmals in Erscheinung.



Khorasan: Die eher unbekanntes Spezie mit dem mystischen Namen verfügt über eine angenehm buttrig-nussige Note und soll ursprünglich aus dem alten Persien stammen.



Fisser Imperial Gerste: Ursprungsort dieser Getreidesorte ist die Tiroler Gemeinde Fiss. Die aromatisch leicht malzige Gerstenart gehört zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.



Bauländer Spelz: Die ursprüngliche Dinkelsorte aus dem nordbadischen Bauland präsentiert sich süßlich-feinwürzig. Im Mittelalter wurde Dinkel als Allheilmittel bezeichnet.



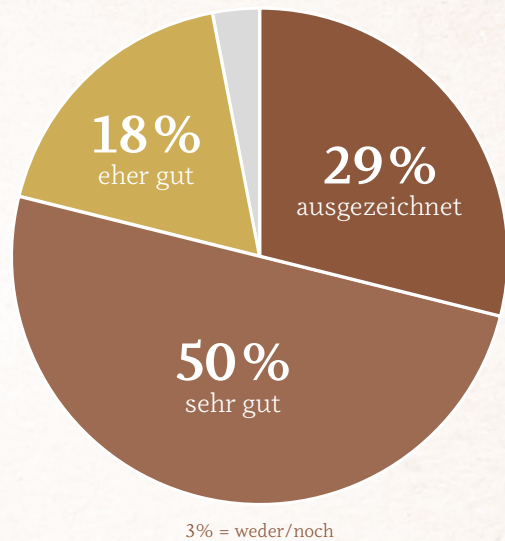
Der UrSpitz überzeugt nicht nur im Geschmack*

Beurteilung des Konzepts

79 Prozent bewerten das Urgetreide-Konzept mit „Ausgezeichnet“ oder „Sehr gut“.

Warum? Darum.

- wertvolles Getreide aus Österreich
- unverfälscht & natürlich
- gesund & bekömmlich
- besonders & neu



Beurteilung des Gebäcks

In der Verkostung überzeugt der UrSpitz mit seiner handwerklichen Optik und dem nuancenreichen Geschmack: **78 Prozent** bewerten das UrSpitz-Gesamterlebnis mit „Ausgezeichnet“ oder „Sehr gut“.

Warum? Darum.

- aromatischer Geschmack
- knusprig & körnig
- optisch ansprechend
- saftig & frisch



Der UrSpitz

Gesamtgewicht	16,700 kg
Urgetreide Dekor	1,000 kg

ZUTATEN

Der UrSpitz	4,000 kg
Weizenmehl T700	6,000 kg
Hefe	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	5 + 5 Minuten
Teigtemperatur	ca. 26 - 27 °C
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	70 g
Stückgare	45 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 18 Minuten

Herstellung*

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe Teiglinge mit je 70 Gramm rund schleifen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge über die Ausrollmaschine zu Stangen formen. Die Stangen in **Urgetreide-Dekor** wälzen und zwei Mal schräg einschneiden. Bei guter Gare mit Schwaden backen.



* Backzeiten können je nach Ofentyp und -beschickung variieren.
Alle Angaben sind Richtwerte und können je nach Maschine und Teiggröße variieren.

Der UrSpitz mit Dinkel

Die UrSpitz Variation für Dinkelliebhaber.

Gesamtgewicht	16,100 kg
Urgetreide Dekor	1,000 kg

Herstellung*

Die Verarbeitung gleicht der des klassischen UrSpitz - die Besonderheit liegt im Detail:

Knetung: 4 + 4 Minuten

Tipp: Alternativ den UrSpitz Mix mit Wasser 1:1 ansetzen und 30 Minuten quellen lassen.

ZUTATEN

Der UrSpitz	4,000 kg
Dinkelmehl T700	6,000 kg
Hefe	0,400 kg
Speisesalz	0,200 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,200 kg
Wasser, ca.	5,300 kg

Der UrSpitz für Kinder

Besonders softes Gebäck, bestens für Kinder geeignet.

Gesamtgewicht	16,800 kg
Dekor Roggenmehl T960	1,000 kg

Herstellung*

Die Verarbeitung gleicht der des klassischen UrSpitz - kleine, aber feine Veränderungen machen den Unterschied:

Knetung: 4 + 4 Minuten

ZUTATEN

Der UrSpitz	4,000 kg
Weizenmehl T700	6,000 kg
Speiseöl	0,800 kg
Hefe	0,500 kg
Speisesalz	0,200 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL (Art.Nr. 01884)	0,300 kg
Wasser, ca.	5,000 kg

Machen Sie den
UrSpitz zum Blickfang
in Ihrer Snacktheke.



Produktvorteile

- ideale Teigeigenschaften, hohe Gärstabilität, optimales Volumen
- bestens für die direkte Verarbeitung geeignet
- individuelle Anwendung durch Zugabe unterschiedlicher Mehlsorten wie Weizen- oder Dinkelmehl
- mehr als 90% der Getreidemahlprodukte sind Urgetreide
- 6 wertvolle Urgetreide-Sorten aus regionalem Anbau mit Herkunftsversprechen
- frei von E-Nummern

Gebäckvorteile

- 6 Urgetreide-Raritäten für den einzigartigen Geschmack
- Urgetreide-Sauerteig und feine Gewürzmischung runden das besondere UrSpitz-Aroma harmonisch ab
- goldbraune, rustikale Spitzgebäcke mit guter Saftigkeit und Frischhaltung
- „clean label“ - rein pflanzliche Rohstoffe, frei von Soja, Palmöl und Laktose

Urgetreide-Dekor: mehr als ein Blickfang

Die Premium Dekormischung aus Urgetreide veredelt den UrSpitz. Das körnige Dekor unterstreicht die Handwerksqualität und sorgt beim Verzehr für die Extraportion Knusprigkeit. Als ideal abgestimmte Kombination ausgewählter Urgetreide-Sorten wie Khorasanflocken, Emmer- und Einkornschrot und schmackhaften Ölsaaten wie braune Leinsaat und Sonnenblumenkerne wird das Premium Dekor zusätzlich auch aus Genussgründen zum Verkaufsargument für Ihre Urgetreide-Kunden.



Großer Auftritt für den „UrSpitz“

Eigentlich überzeugt der UrSpitz alleine durch seine Qualität und den einzigartigen Geschmack. Mit einer Reihe an abgestimmten Werbemitteln mit liebevollen und aufmerksamkeitsstarken Details machen Sie Ihren Kunden zusätzlich so richtig Lust auf den UrSpitz.



Motivplakat „Der UrSpitz“
Seite 1: DIN A1,
Seite 2: DIN A2 und 2 x DIN A3



Korbsteckschild
25 x 10 cm



Thekenaufsteller
DIN A4



Gebäcksackerl
20 x 8 x 36 cm