Erfolgs Konzepte

*Urgetreide & Dinkel*

Alles Gute

# URGENUSS URGETREIDEBROT

**100 % URGETREIDE-VOLLKORN-MEHL**

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

Erfolgs Konzepte

*Urgetreide & Dinkel*

# 100 % URGETREIDEVO

**Exklusive Sorten, exklusiver Genuss**

UrGenuss Urgetreidebrot für rustikale Vollkorngebäcke aus sechs exklusiven Urgetreidesorten mit saftiger Krume und langer Frischhaltung. Erweitern Sie Ihr Sortiment und bieten Ihren Kunden mit dieser Zusammenstellung ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Alles Gute

*Natürlich genießen*

Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

# LLKORNMEHL FÜR 100 % GENUSS

## Einkorn

Wurde schon vor 10.000 Jahren im fruchtbaren Halbmond angebaut. Als Gründerkultur gilt Einkorn gleichzeitig als das älteste Brotgetreide.

## Emmer

Vor Jahrtausenden aus der Kreuzung von Einkorn und Wildgras hervorgegangen. Emmer wird als der Vater des heutigen Weizens bezeichnet.

## Khorasan

Eine in Europa noch eher unbekannte Weizensorte. Der mystische Name weist auf den Ursprung in der persischen Region „Chorasan“ hin.

## Bauländer Spelz

Eine ursprüngliche Dinkelsorte aus dem nordbadischen Bauland. Dinkel erfreut sich schon seit einigen Jahren einer stetig steigenden Beliebtheit.

## Waldstaudenroggen

Die älteste Form des Roggens wurde vor vielen Jahrtausenden kultiviert. Im Mittelalter wurde Roggen zum Hauptbrotgetreide in vielen Teilen Deutschlands.

## Fisser Imperial Gerste

Der Ursprung des Getreides liegt in der Gemeinde Fiss in Tirol. Neben Einkorn und Emmer gehört auch Gerste zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.

Erfolgs Konzepte

*Urgetreide & Dinkel*

# DIE ZUKUNFT HEISST VERGANGENHEIT

Die Jungsteinzeit machte aus Jägern und Sammlern sesshafte Bauern, die auf die Landwirtschaft setzten und erstmals die Urgetreidesorten Einkorn und Emmer anbauten. Beide entstanden um 10.000 v. Chr. im fruchtbaren Halbmond, einer Region, die Teile des alten Palästinas, Ägyptens, Mesopotamiens und Persiens umfasste.

Einkorn und Emmer waren so erfolgreich, dass sie neben anderen Urgetreiden wie Khorasan, Dinkel oder UrRoggen über die Jahrtausende den weiten Weg nach Mitteleuropa fanden. Aufgrund ihres geringeren Ertrags wurden diese Urgetreide allerdings nach und nach von vermeintlich lukrativeren Züchtungen abgelöst.

Urgetreide gerieten über Jahrhunderte in Vergessenheit, doch wurden sie glücklicherweise wiederentdeckt und rekultiviert – Zeit, die unvergleichlichen Aromen zu entdecken!

**Ausbreitung der Urgetreide**

- 10.000 v. Chr.
- 7.000 v. Chr.
- 6.200 v. Chr.
- 6.000 v. Chr.
- 5.000 v. Chr.
- 4.000 v. Chr.

# ANBAU MIT HERZ UND VERSTAND

Der besondere Geschmack der wahren Urgetreide kommt nicht von ungefähr. Denn bevor Sie diese für Ihre Kunden zu etwas ganz Besonderem verarbeiten, haben schon viele fachkundige Hände große Leidenschaft und Sorgfalt in den speziellen Anbau investiert.

Bereits 2005 hat sich Ulmer Spatz ganz gezielt mit Getreidebauern, Müllern und Urgetreide-Experten zusammengeschlossen, um gemeinsam einen umsichtigen Rekultivierungsprozess voranzutreiben. Dabei nehmen wir die herausforderungsvolleren Anbauzyklen und den geringeren Ertrag gern in Kauf –
**Ihre Kunden werden den Unterschied schmecken!**

Landwirt Stefan auf seinem Emmer-Feld in Niederösterreich

Wir sind
URGETREIDE
PURE GESCHICHTE,
PURER GENUSS

Erfolgs Konzepte

*Urgetreide & Dinkel*

# VIELFÄLTIGE REZEPTIDEEN, EINZIGARTIGER GENUSS

Das UrGenuss Urgetreidebrot bietet Ihnen verschiedenste Möglichkeiten dem Anspruch Ihrer Kunden gerecht zu werden. Ob in der klassischen Variante oder individuell verfeinert mit Sonnenblumenkernen oder auch mit feinen Früchten – mit diesen Rezepten möchten wir Ihnen erste Anregungen liefern. Bieten Sie Ihren Kunden ein unverwechselbares Genusserlebnis mit einem UrGenuss Urgetreidevollkornbrot.

Rezept-Nr. 00664

## UrGenuss Urgetreidebrot

### Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 17,180 kg

| | |
|---|---|
| **Teig:** | |
| **UrGenuss Urgetreidebrot** | 10,000 kg |
| Hefe | 0,180 kg |
| Wasser, ca. | 7,000 kg |
| **Dekor:** | |
| **Urgetreide Dekor** | 1,000 kg |

### Verarbeitungshinweise:

| | |
|---|---|
| Teigtemperatur | 27 °C |
| Knetzeit | 10 Min. langsam |
| Teigruhe | 30 Min. |
| Einwaage | 0,580 kg |
| Backtemperatur | 240 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp. |
| Backzeit | 70 Min. |

### Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 580 g abwiegen, rundwirken, im Dekor wälzen und je 2 Brote in den Toastkasten einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.

Rezept-Nr. 00667

## UrGenuss Poller mit Sonnenblumenkernen

### Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 19,400 kg

| **Teig:** | |
|---|---|
| **UrGenuss Urgetreidebrot** | 10,000 kg |
| Sonnenblumenkerne | 2,000 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser, ca. | 7,200 kg |

| **Dekor:** | |
|---|---|
| Dinkelmalzflocken | 1,000 kg |

### Verarbeitungshinweise:

| | |
|---|---|
| Teigtemperatur | 27 °C |
| Knetzeit | 10 Min. langsam |
| Teigruhe | 30 Min. |
| Einwaage | 0,530 kg |
| Backtemperatur | 240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp. |
| Backzeit | 50 Min. |

### Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 530 g abwiegen, rundwirken, im Dekor wälzen und in die Dosenform einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.

Rezept-Nr. 00668

## UrGenuss Urgetreidebrot mit Früchten

### Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,900 kg

| **Teig:** | |
|---|---|
| **UrGenuss Urgetreidebrot** | 10,000 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser, ca. | 7,200 kg |
| Aprikosen, getrocknet, gehackt (am Ende der Knetzeit zugeben) | 0,750 kg |
| Cranberries (am Ende der Knetzeit zugeben) | 0,750 kg |

| **Dekor:** | |
|---|---|
| Dinkelmalzflocken | 1,000 kg |

### Verarbeitungshinweise:

| | |
|---|---|
| Teigtemperatur | 27 °C |
| Knetzeit | 10 Min. langsam |
| Teigruhe | 30 Min. |
| Einwaage | 0,550 kg |
| Backtemperatur | 240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp. |
| Backzeit | 50 Min. |

### Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 550 g abwiegen, rundwirken, im Dekor wälzen und in kleine Kastenformen einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.

# ATTRAKTIV UND AUFMERKSAMKEITSSTARK!

Mit den ansprechenden Werbematerialien zum UrGenuss Urgetreidebrot setzen Sie Ihre handwerklichen Kreationen gekonnt in Szene. Mit appetitanregenden Produktdarstellungen und interessantem Hintergrundwissen lenken Sie so die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf Ihr ursprüngliches Sortiment.

**Motivplakat,**
VS: DIN A1, RS: 1 × DIN A2 + 2 × DIN A3

**Thekenaufsteller-Einschubblatt,**
DIN A4 (mit rückseitiger Verkaufsinfo)

**Brotbanderole,**
40 × 4 cm (längs gefaltet, mit Informationen auf der Innenseite)

**Oblaten-Brotmarke,**
40 × 28 mm, 200 Stück je VE

Das Bäcker Werbeportal

Die Verteilerkarte erhalten Sie im Bäcker-Werbeportal. Weitere Informationen finden Sie hier: **www.baecker-werbeportal.de**

**Verteilerkarte,** 210 × 105 mm

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

70144-10-0517

**CSM Deutschland GmbH**
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®