

GOLDMALZ

DEM
GESCHMACK
zuliebe!

GOLDMALZ – PREMIUM QUALITÄT UND SICHERHEIT FÜR IHREN BACKPROZESS

Exzellente abgestimmt auf die direkte Führung

Herrlich goldgelb glänzende Weizenkleingebäcke mit exzellent malzig-aromatischem Geschmack und verführerischem Duft. Mit ihrem ausgeprägten Ausbund und der zart-knusprigen Kruste strahlen Goldmalz-Brötchen jedem Genießer entgegen – und laden damit direkt zum Genuss ein!



Ihre Vorteile:

- ideal abgestimmt für die direkte Führung
- hohe Produktsicherheit auch bei Kälteführungen
- trockene & maschinengängige Teige
- gleichmäßiger lebhafter Ausbund
- lang anhaltende Rösche
- Premiumgeschmack durch hohen Anteil an Gerstenmalzextrakt



Bewährte Ulmer Spatz-Qualität, die überzeugt

Mit den 5 Markenzeichen für einen unverwechselbaren Geschmack, die Kenner und Genießer gleichermaßen überzeugen – und das auf höchstem Niveau:

1 Erfahrung & Know-how

Von einem der führenden Hersteller von Premium-Backmitteln. Aus Traditions- und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit wertvollen Rohstoffen und feinsten Zutaten entwickelt.

2 Unverwechselbarer Geschmack

Die Unser Ulmer Malzextrakt-Kompetenz bietet Ihnen hochwertigsten Malzextrakt an erster Stelle: aus sonnengereifter Gerste gewonnen – der Garant für ein vollendetes Geschmackserlebnis.

3 Optimale Produktionssicherheit

Hervorragende Maschinengängigkeit und exzellente Verarbeitungseigenschaften durch trockene, wollige und leicht formbare Teige sichern einen reibungslosen Produktionsablauf.

4 Backtechnik vom Feinsten

Auch in der direkten Führung sind die Anforderungen an die Teiglinge enorm gestiegen. Die fein abgestimmten Rohstoffkompositionen von Unser Ulmer Goldmalz bewirken eine sehr gute Endgarstabilität und einen optimalen Ofennachtrieb

5 Zufriedene Kunden

Ihre Kunden werden Ihre begehrten Goldmalz-Brötchen lieben – so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

Weitere Informationen über das Unser Ulmer Produktsortiment erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.



WERTVOLL FÜR VOLLENDETE BACKERGEBNISSE

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem ganz besonderen Brötchengenuss - und profitieren Sie von den vielen Vorteilen von Unser Ulmer Goldmalz.

Unser Lieblings-Rezept:

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen, die in direkter Führung hergestellt werden. Zugabemenge auf Mehl: 3,5-4,0 %.



Rezeptur:

Weizenmehl	10,000 kg
Unser Ulmer Goldmalz	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Wasser (ca.)	5,700 kg

Aufarbeitung:

Teigtemperatur	26° C
Teigruhe	15 Min.
Backtemperatur	240°C
Backzeit	18-20 Min.



Der Garant für meinen Erfolg



Ulmer Spatz