Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

Alles Gute

UrDinkel

DINKEL
EMMER
EINKORN

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

Traditionelle Zutaten, authentischer Geschmack – UrDinkel

Das gesteigerte Kundeninteresse an traditionellen und unverfälschten Produkten hat in den letzten Jahren dafür gesorgt, dass Urgetreidesorten heute gefragter sind denn je. Dinkel, Emmer und Einkorn waren bereits vor Jahrtausenden weitverbreitete Getreidesorten, denn aufgrund ihrer Robustheit garantierten sie Schutz vor schadhaften Umwelteinflüssen und eine gute Lagerung. Zudem überzeugen die alten Sorten durch ihr authentisch-ursprüngliches Aroma – allesamt Gründe, die auch heute für eine gesteigerte Nachfrage sorgen.

Natürlich zum Erfolg

Entsprechen Sie dem Kundenwunsch nach handwerklichen Gebäcken und traditionellen Rezepturen. Bieten Sie geschmackvolle Alternativen zu der austauschbaren Massenware. Durch die sorgfältig ausgesuchten Zutaten bleiben die ansprechende Optik und der unverfälschte Geschmack der Gebäcke auf natürliche Weise bestehen.

UrDinkel

mit dem Getreide unserer Vorfahren

Sie als handwerklicher Bäcker erhalten mit unserem UrDinkel-Produkt einen Mix für die Herstellung schmackhaft-rustikaler Kleingebäcke. Der Mix enthält neben den Urgetreiden Emmer und Einkorn die Dinkelsorten Oberkulmer Rotkorn, Schwabenspeltz und Badenkorn sowie für den besonderen Geschmack mehrstufig fermentierten Emmersauerteig. Zudem werden die hohen Qualitäts-Maßstäbe der AllesGute Richtlinien erfüllt.

Alles Gute
Natürlich genießen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

Produkteigenschaften

- Enthält neben Dinkel die Urgetreidesorten Emmer und Einkorn – zwei erlesene Raritäten
- Erfüllt den Verbrauchertrend nach traditionellen Lebensmitteln und hohem Genusswert
- AllesGute Produkt für deklarationsfreundliche Gebäcke
- Bietet eine hohe Leistungsfähigkeit und Sicherheit in modernen Produktionsabläufen
- Mit mehrstufig fermentiertem Madre® Emmersauerteig

Gebäckeigenschaften

- Erstklassige Gebäcke nach alter Backtradition mit vollem Geschmack
- Attraktives Gebäckvolumen und ansprechend rustikales Aussehen
- Saftige Krume mit langer Verzehrfrische
- Uriges, aromatisches Geschmacksprofil

Rezept-Nr. 00406

Grundrezeptur für UrDinkel Brötchen

Dosierung: 100 % auf Gesamtmehl, Gesamtgewicht: 16,000 kg

Teigbereitung:

UrDinkel	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,800 kg
Einwaage/Presse	2,400 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 25° C
Knetzeit	5 Minuten langsam, 2 Minuten schnell
Teigruhe/Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	240° C
Backzeit	20 Min.

Tipp: Für das Backen direkt auf der Herdplatte mit dem Schluss nach oben auf Gärdielen absetzen. Bei guter Gare auf Abziehapparate drehen, mit Dinkelmehl absieben, einmal schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.

Steigern Sie Ihren Umsatz

Umfangreiche und aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien für die Vermarktung Ihrer UrDinkel-Kreationen warten bereits auf Sie! Einladende Produktdarstellungen sprechen Ihre Kunden als attraktive Hingucker an und steigern das Verlangen nach ursprünglichen Backwaren.

Wecken Sie mit Plakaten, Deckenhängern und Thekenaufstellern bei Ihren Kunden die Lust auf ursprünglichen Genuss!

Individuelle Werbemittel erhalten Sie unter: **www.baecker-werbeportal.de**

Auch im Bäckerwerbe-portal erhältlich!

Plakate A1 / A2 / A3

Deckenhänger A3

Thekenaufsteller A4

70081-10-0814

Der Garant für meinen Erfolg

Ulmer Spatz

Ulmer Spatz ist eine Marke der CSM Deutschland GmbH · Mainzer Straße 152–160 · 55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) · hotline.brot-broetchen@csmbaking.com · www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de