

AUF GEHT'S!

uldo
Backen ist unsere Welt

MIT
UNSEREN
ULDO HEFETEIG-
PRODUKTEN.

*Locker, frisch &
saftig*

Mach dich mal locker heißt die Devise.
Und die Rechnung geht genauso schön auf
wie das Ergebnis mit charakteristischem
Geschmack und unwiderstehlichem
Hefeteigduft.

Vom luftigen Brötchen bis zum duftigen
Feingebäck – lauter starke Typen
mit Charakter!



Uldo SoftStar HTM –

setzt neue Maßstäbe bei hefegelockerten Feingebäcken.

Art.-Nr. 2254 | Dosierung: 3-5 %

Zutaten:

WEIZENmehl, VITALKLEBER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).

SEHR NIEDRIGE DOSIERUNG, SEHR VIELE VORTEILE:

- » Teigstabilität
 - » schafft angenehme Teigeigenschaften
 - » Volumensicherheit
 - » für eine soft-zarte Krume
 - » enorme Verbesserung der Gebäckfrischhaltung
 - » fügt sich nahtlos in alle bestehenden Anwendungen ein
- Der Charakter der Gebäcke bleibt unverändert.
Die Frischhaltung und Saftigkeit werden dagegen auf ein neues Niveau gehoben.



Die treibenden Kräfte für Mehrumsatz bei

Butterkuchen +++ Butterstreuselkuchen +++
Plunder +++ Brioches +++ Butterknoten +++
Osterbrot +++ Früchtebrot +++ Palmbrezeln
+++ Sonntagsbrot +++ Bienenstich +++
Dänisch Plunder +++ Quarkstollen +++
Mohnstollen +++ Nussstollen +++
Milchbrötchen +++ Croissant
+++ Schokocroissant
u.v.m.



Uldo Hefeteig Top

Art.-Nr. 2248 | Dosierung: 5 %

Zutaten:

VITALKLEBER, Speisesalz, Maisquellmehl, WEIZENmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Natriumstearoyl-2-lactylat, Rapslecithin), Dextrose, Aromen, färbendes Gewürz Curcuma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).



Uldo Croissant

Art.-Nr. 3915 | Dosierung: 3-4 %

Zutaten:

VITALKLEBER, WEIZENstärke, Dextrose, Quellmehle (WEIZEN, Mais), WEIZENmalzmehl, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).



Uldo Milchbrötchen

Art.-Nr. 2240 | Dosierung: 17 %

Zutaten:

WEIZENmehl, VOLLMILCHpulver, VITALKLEBER, Speisesalz, Maisquellmehl, Emulgatoren (Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Dextrose, Aromen, färbendes Gewürz Curcuma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).

Uldo Apfelfülle

Art.-Nr. 2000

Uldo Haselnuss Füllmasse

Art.-Nr. 2020

Uldo Mohn Füllmasse

Art.-Nr. 2025



Backen ist unsere Welt

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de