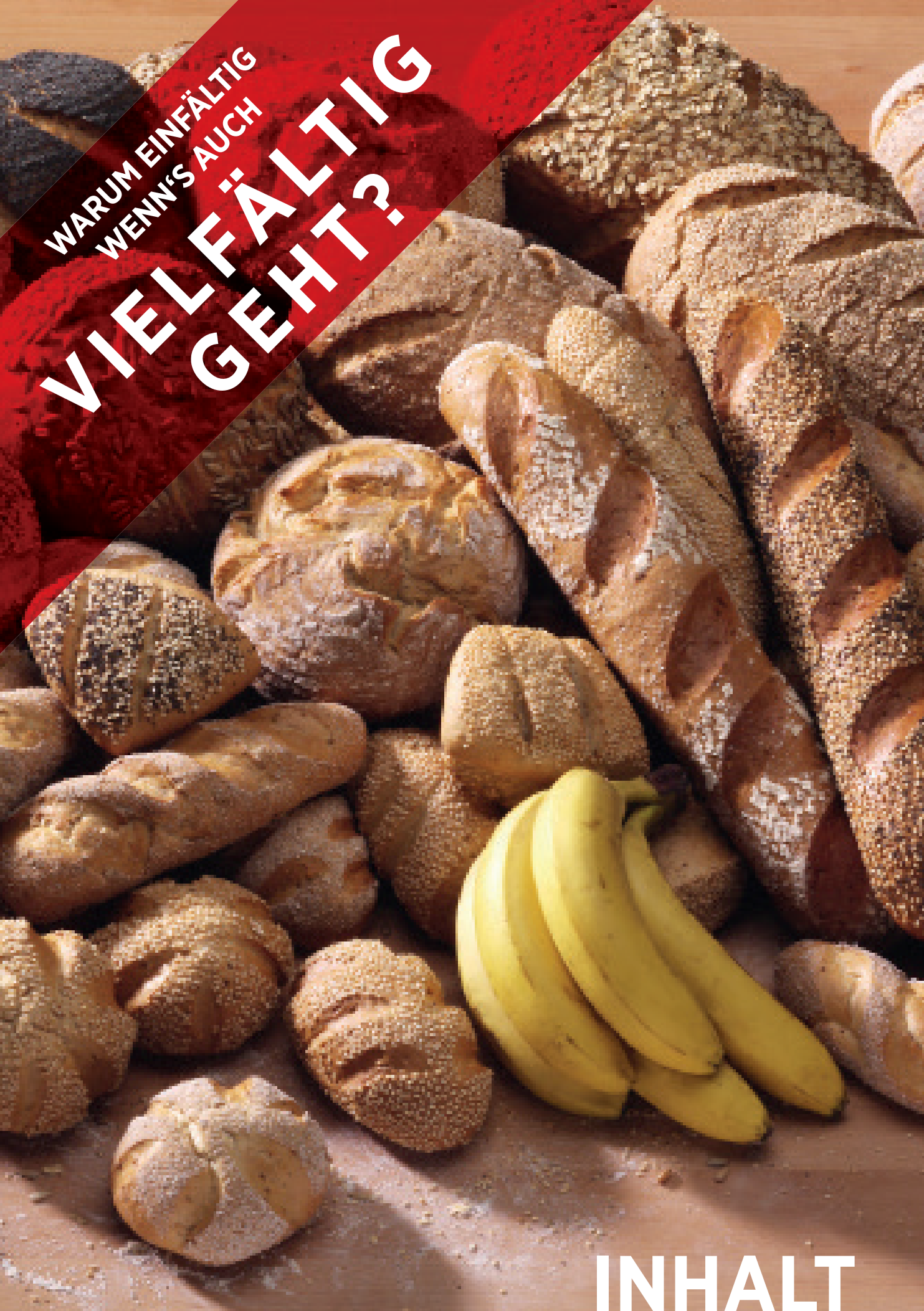




PREMIERE VOM
THEATER DER
IDEEEN 2016

FRISCH. MODERN. TRENDIG.

DER KLEINE VERKAUFSBERATER MIT SAISONALEN
AKTIONEN FÜR DAS GANZE JAHR.



WARUM EINFÄLTIG
WENN'S AUCH
VIELFÄLTIG
GEHT?

INHALT



SOMMER

08

Für die Europameister beim Grillen.

- 08 Urkrustenbaguette
- 09 Keltenkruste®-Baguette
- 10 Urkrustenbaguette Gorgonzola-Walnuss
- 10 Urkrustenbaguette Paprika

Willkommen zur Uldo Olympiade.

- 12 Hefeteig Zuckerhut
- 13 Zuckerhut-Brot Brazil

HERBST

14

Glänzende Ideen für einen goldenen Herbst.

- 14 Urkruste mit Maronen
- 15 Kartoffel-Spinat Krustis
- 15 Kartoffel Brötchen Rustic®

Frohes Halloween.

- 16 Kartoffel-Kürbiskern Krustis
- 17 Hefeteig Geister

WEIHNACHTEN

18

Ja is denn scho wieder Weihnachten.

- 18 Hefeteig Weihnachtsmänner

04 FRÜHLING

12 OLYMPIA

16 HALLOWEEN



ABSPECKEN OHNE

SPECK!

Balanza® Brot

Der Frühling kommt: Unbeschwert genießen und Ballast abwerfen.

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENVollkornmehl, WEIZENVollkornschrot, ROGGENvollkornmehl, ROGGENvollkornschrot, HAFERvollkornmehl, GERSTENVollkornschrot), Wasser, WEIZENGLUTEN, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Leinsaat, SESAM, WEIZENkeime, Hefe, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel Milchsäure.

Mögliche nährwertbezogene Angaben nach Health Claims Verordnung (EG 1924/2006)

- **Hoher Ballaststoffgehalt**
(7,8 % / 100 g Gebäck)
- **Proteinquelle**
(mindestens 18 % des gesamten Brennwertes des Brotes entfallen auf den Proteinanteil.)
- **Natürliche Quelle von Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, Mangan, Vitamin B6, Vitamin E**
(100g des Brotes decken mindestens 15% der Nutrient Reference Values gemäß LMIV V EG 1169/2011)

Rezeptur für

Balanza®

FIT IN DEN

FRÜHLING

VEEEEERONIKA.
VERONIKA,
VERONIKA,
DER LENZ IST DA!

Rezeptur für
**JOGGING®
Brot 3.0**

Kräuter-Quark Krüstchen

So delikat schmeckt der Frühling: Roggenmischbrot mit Kräuter-Quark

Zutaten

Getreidemahlprodukte (ROGGENmehl, WEIZENmehl), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), SpeiseQUARK, Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), Sonnenblumenkerne, SOJAflakes, Kartoffelwalzmehl, WEIZENGLUTEN, Hefe, Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Oregano, Basilikum), Speisesalz, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), WEIZENquellmehl.

DAS HIMMLISCHE ESSVERGNÜGEN
MIT
QUARK!

Rezeptur für
**JOGGING®
MAXI Brötchen**

Frühlingsquark Brötchen

Das Weizenbrötchen mit Quark für den Frühlingsrausch

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, WEIZENVollkornschrot), Wasser, SpeiseQUARK, Sonnenblumenkerne, Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, nat. Aroma), Topping (Leinsaat, SESAM, Kürbiskerne), SOJAschrot, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERTENmalzextrakt, Hefe, Speisesalz, WEIZENsauerteig getr., WEIZENGLUTEN, pfl. Speisefett, Zucker, Karamell, Dextrose.

EIN WAHRES SOMMERMÄRCHEN

Urkrustenbaguette

*Uriger Geschmack – Stand heute:
Dinkelmischbrot mit Emmervollkorn und Einkorn*

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, EMMERvollkornmehl, EINKORNmehl), Wasser, Kartoffelflocken, Backmittel (Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Röstmalzmehl (GERSTE), Malzextrakt (GERSTE)), Speisesalz, Hefe, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN).



FÜR DIE EUROPAMEISTER BEIM
GRILLEN

MEISTERHAFTES MIT PEP

Rezeptur für
**KELTEN-
KRUSTE®**

Keltenkruste®-Baguette

Dinkelmischbrot mit Emmervollkorn und Einkorn

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, EMMERvollkornmehl, EINKORNmehl), Wasser, Kartoffelflocken, Backmittel (Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Röstmalzmehl (GERSTE), Malzextrakt (GERSTE)), Speisesalz, Hefe, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN).



Rezeptur für
Urkruste

Urkrustenbaguette Gorgonzola-Walnuss

*Dinkelmischbrot mit
Emmervollkorn und Einkorn*

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, EMMERvollkornmehl, EINKORNmehl), Wasser, GORGONZOLAKÄSE, WALNUSSbruch, Kartoffelflocken, Backmittel (Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Röstmalzmehl (GERSTE), Malzextrakt (GERSTE)), Speisesalz, Hefe, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN).

Urkrustenbaguette Paprika

*Das kräftig würzige Dreikorn-Baguette
mit Paprika und Honig*

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, EMMERvollkornmehl, EINKORNmehl), Wasser, Kartoffelflocken, Backmittel (Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Röstmalzmehl (GERSTE), Malzextrakt (GERSTE)), Hefe, Speisesalz, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, Honig, Paprika „de la Vera“, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN).



Rezeptur für
Urkruste

Hefeteig Zuckerhut

Eine Highlight des Geschmacks:
Butter-Hefefeingebäck mit Mango

Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Mangostücke (Mango, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure), BUTTER, Zucker, VOLLMILCHpulver, Hefe, HÜHNEREI, Salz, WEIZENGLUTEN, Maisquellmehl, Dextrose, Kuvertüre, Emulgator Natriumstearoyl-2-lactylat, färbendes Gewürz Curcuma, Aroma.

Rezeptur für

Hefeteig
TOP

JETZT
TREIBEN
WIR'S
AUF
DIE
SPITZE

Zuckerhut-Brot Brazil

Geschmacklich ganz weit oben:
Roggen-Misch Brot

Zutaten

Getreidemahlprodukte (ROGGENmehl, WEIZENmehl), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), Sonnenblumenkerne, SOJAflakes, Kartoffelwalzmehl, WEIZENGLUTEN, Hefe, Speisesalz, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), WEIZENquellmehl.

Rezeptur für

JOGGING®
Brot 3.0

WILLKOMMEN ZUR ULDO

OLYMPIADE

DIE BLÄTTER FALLEN
RUNTER, WIR MIT
GUTEN IDEEN

AUF

Urkruste mit Maronen

*Herbstlicher Duft und Geschmack: Dinkelmischbrot mit
Emmer- Vollkorn, Maronen und Einkorn*

Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, EMMERVollkornmehl, EINKORNmehl), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Anstellgut, Wasser), Maronenmehl, Sonnenblumenkerne, HAFERflocken, Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN).

Rezeptur für
Urkruste

GLÄNZENDE IDEEN FÜR EINEN GOLDENEN
HERBST

Kartoffel-Spinat Krustis

Da haben wir den Spinat!

Zutaten

WEIZENmehl, Trinkwasser, Spinat, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, WEIZENVollkornsauerteig getr., Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Dextrose, Muskat.

Rezeptur für

**KARTOFFEL
Rustic®**

Kartoffel Brötchen Rustic®

Eine gerissene Herbstidee: Kartoffelbrötchen

Zutaten

WEIZENmehl, Trinkwasser, Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, pfl. Speiseöl, WEIZENVollkornsauerteig getr., WEIZENGriess (Topping), Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Dextrose.

Rezeptur für

**KARTOFFEL
Rustic®**

Schauerliche Ideen für Halloween

Rezeptur für

**KARTOFFEL
Rustic®**

Kartoffel-Kürbiskern Krustis

Halloween – und der Kürbis ist König.

Zutaten

WEIZENmehl, Trinkwasser, Kürbiskerne, Kartoffelflocken,
Speisesalz, Hefe, pfl. Speiseöl (Kürbiskern), WEIZENvoll-
kornsauerteig getr., Malzmehl (GERSTE, WEIZEN),
GERSTENmalzextrakt, WEIZENGLUTEN,
WEIZENquellmehl, Dextrose.

Rezeptur für

**Hefeteig
TOP**

Hefeteig Geister

Schauerlich süßes Gebäck für Halloween.

Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Mangostücke (Mango, Zucker,
Säuerungsmittel Zitronensäure), BUTTER, Zucker,
VOLLMILCHpulver, Hefe, HÜHNEREI, Salz, WEI-
ZENGLUTEN, Maisquellmehl, Dextrose, Kuvertüre,
Emulgator Natriumstearoyl-2-lactylat, färbendes Gewürz
Curcuma, Aroma.

FROHES

HALLOWEEN

Hefeteig Weihnachtsmänner

Butter-Hefefeingebäck

Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Mangostücke (Mango, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure), BUTTER, Zucker, VOLLMILCHpulver, Hefe, HÜHNEREI, Salz, WEIZENGLUTEN, Maisquellmehl, Dextrose, Kuvertüre, Emulgator Natriumstearoyl- 2-lactylat, färbendes Gewürz Curcuma, Aroma.

Rezeptur für
**Hefeteig
TOP**

When the snow falls wunderbar

And the children happy are,
When the Glatteis on the street
And we all a Glühwein need,
Then you know, es ist soweit:
She is here, the Weihnachtszeit.

Every Parkhaus is besetzt,
Weil die people fahren jetzt
All to Kaufhof, Media-Markt,
Kriegen nearly Herzinfarkt.
Shopping hirnverbrannte things
And the Christmasglocke rings.

Merry Christmas, merry Christmas,
Hear the music, see the lights,
Frohe Weihnacht, frohe Weihnacht
Merry Christmas allerseits...

Mother in the kitchen bakes
Schoko-, Nuss- and Mandelkeks.
Daddy in the Nebenraum
Schmücs a Riesen-Weihnachtsbaum.
He is hanging of the balls,
Then he from the Leiter falls...

Finally the Kinderlein,
To the Zimmer kommen rein.
And es sings the family,
Schauerlich: „Oh, Christmastree!“
And the jeder in the house,
Is packing the Geschenke aus.

Mama finds unter the Tanne
Eine brandnew Teflon-Pfanne.
Papa gets a Schlips and Socken,
Everybody does frohlocken,
President speaks in TV,
All arround is Harmonie.

**Merry Christmas, merry Christmas,
Hear the music, see the lights,
Frohe Weihnacht, frohe Weihnacht
Merry Christmas allerseits!**



WÜNSCHT
FROHE WEIHNACHTEN
UND EINEN
**GUTEN START INS
JAHR 2017!**

JA IS DENN SCHO WIEDER

WEIHNACHTEN



Backen ist unsere Welt

Uldo Backmittel GmbH
Dornierstraße 10 - 14
89231 Neu-Ulm
www.uldo.de

