



theater der ideen 2017

# reise um die welt

der verkaufsberater mit ausgefallenen rezepten fürs ganze jahr



# Inhalt

## 03 Nordamerika

**Born in the USA –  
made in Germany!**

### 04 Berliner

„Ich bin ein Berliner.“  
Unsere Hommage an JFK.

### 05 Cinnamon Rolls

Natürlich mit Zimt –  
damit der Absatz stimmt.

### 06 Jogging® Burger

Der Klassiker in echt  
amerikanischer Dimension.

### 07 Jogging® Bagel

Unser Dauerrenner wird  
zur runden Sache.

## 08 Südamerika

**Eine kulinarische Reise  
rund um Cap Hoorn.**

### 09 Emmer-Quinoa Kruste

Die Vermählung ursprünglicher  
Getreidearten zum Geschmackserlebnis.

### 10 Emmer-Quinoa Brötchen

Azteke trifft Ötzi – eine  
einzigartige Komposition.

### 11 Chia Gersten Zeilenbrot

Das Gold der Mayas und Azteken –  
wertvoll bis heute.

### 12 Chia Gersten Brötchen

Der Geheimtipp von Hollywood –  
heute für alle da.

### 13 Chia Roggen Kastenbrot

Die Götterspeise der Azteken mit  
dem Urkorn der Alemannen.

### 14 Maisbaguette

Maisbrot – der Klassiker in  
ganz Südamerika.

## 15 Europa

**Das vereinigte Europa –  
mit einer Geschmacks-  
vielfalt ohnegleichen.**

### 16 Braumeister Brot

Gewidmet den Meistern und Bewahrern  
des Reinheitsgebots.

### 17 Italienisches Landbrot

Evviva! Eine neue Variation  
des Dolce Vita.

### 18 Lutherbrot

Unsere These zum Thema  
„guter Geschmack“.

### 19 Croissant

Fürs Frühstück vom Weltmeister  
der feinen Genüsse.

### 20 Ruchmehl-Mischbrot

Ausgeprägter Geschmack mit  
Schweizer Gütesiegel.

### 21 Schulbrötchen

Gehört in jeden ordentlich  
gepackten Schulranzen.

### 22 Ungarische Zwirbel

Dabei denkt man oft an  
Hódmezővásárhelykutasipusztá.

### 23 Geißenpeter's® Jausen-Snack

Der Duft und Geschmack einer  
Bergwiese in Austria.

### 24 Dänische Butter-Brötchen

Nichts gegen Smørrebrød...

### 25 Kartoffel-Tzatsiki Spitz

Da tanzt der Gaumen Sirtaki.

## 26 Asien

**Im Osten geht die Sonne  
auf – und ein neuer Kosmos  
von Aromen.**

### 27 Thai Curry Red

Nicht immer nur „Flai Lai  
wi Slim e Keschuna“.

### 28 Thai Curry Green

Kulinarische Entdeckung aus dem  
Land des Lächelns.

## 29 Extraterrestrisch

**„Beam me up!“  
Die Welt ist nicht genug.**

### 30 Aliener

Eine unglaubliche Begegnung  
der leckeren Art.

### 31 Kartoffel-Spinat Krustis

Deftiges statt Süßes –  
sonst gibt's Saures.



## Nordamerika



# fastfood KULINARIK

Was ist das für ein Land, wo sich der Durchschnittsbürger zu 55% von Fastfood ernährt? Bei uns wird selbst der Burger zum kulinarischen Erlebnis.



# Berliner

„Ich bin ein Berliner“.  
Unsere Hommage an JFK.

Da ist einer wie keiner, mit Füllungen im „American Style“:

- » „Big Apple“ mit Apfelmus
- » „Alles Peanuts“ mit Erdnussbutter
- » „Blueberry statt Blackberry“ mit Blaubeerkonfitüre



Zutaten

WEIZENmehl, VOLLEI, Wasser, BUTTER, Hefe, Dextrose, MILCH-  
zucker, Speisesalz, SOJÄmehl, Maisquellmehl, MOLKEpulver,  
WEIZENGLUTEN, HÜHNEREIWEIßpulver, Aromen.

Rezeptur für  
**BERLINER MIX**



# Cinnamon Rolls

Natürlich mit Zimt –  
damit der Absatz stimmt.

- » Basis-Backmittel mit 5% Anwendung.
- » Damit bewältigen Sie alle Herausforderungen rund um Hefesüßteige.



Rezeptur für  
Hefeteig  
**TOP**

Zutaten

WEIZENmehl, HASELNUSSEfüllmasse (Zucker, Wasser, HASELNÜSSE, Paniermehl, Dextrose, Verdickungsmittel (E1414, E401), WEIZENstärke, WEIZENGLUTEN, HÜHNEREIWEIßpulver, SOJAmehl, Magerkakao, Speisesalz, Aromen), BUTTER, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Maisquellmehl, Emulgator Calciumstearoyl-2-lactylat, Dextrose, Zimt, Aromen, färbendes Gewürz Curcuma.





# Jogging® Burger

Der Klassiker in echt amerikanischer Dimension.

*The Spirit of America made in Germany:*

- » „der Klassiker“ mit Bacon & Ham
- » „der Trendige“ mit Pulled Pork
- » „der Englische“ mit Fischbrätling und Pommes



## Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, WEIZENVollkornschrot), Wasser, pfl. Speiseöl (Raps), Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, nat. Aroma), SOJASchrot, Leinsaat, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, Sonnenblumenkerne, VOLLMILCHpulver, Hefe, Speisesalz, WEIZENSauerteig getr., WEIZENGLUTEN, Zucker, Karamell, Dextrose.

Rezeptur für

**JOGGING®**  
MAXI Brötchen



# Jogging® Bagel

*Unser Dauerrenner wird zur runden Sache.*

*America meets Germany – machen Sie die „best bagels in town“: egal ob American Style, „LOX-Bagel“ mit Lachs, Cream Cheese und Zwiebeln oder trendig mit Pesto und Nüssen.*



## Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Kartoffelmehl, Sonnenblumenkerne, SOJA-schrot, WEIZENgluten, Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), Hefe, Speisesalz, pfl. Speisefett (Raps), Zucker, SESAM (Topping), Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), Dextrose.

Rezeptur für  
**JOGGING®**  
Bagel



# superfood

## URGETREIDE

In Peru hat man schon vor über 7000 Jahren Popcorn verspeist. Was die Südamerikaner aus Mais noch so Leckeres machen, erfahren Sie hier.





# Emmer-Quinoa Kruste

Die Vermählung ursprünglicher Urgetreidearten:  
Emmervollkornmehl, Dinkel und Waldstaudenroggen

## Zutaten

Getreidemahlprodukte (DINKELmehl, EMMERvollkornmehl, WALDSTAUDENROGGEN-vollkornmehl), Wasser, nat. Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, WEIZENGLUTEN, Quinoa gepufft\*, Leinsaat geschrotet, Speisesalz, Hefe, ROGGENvollkornsauerteig getr., Apfelpulver, WEIZENquellmehl, Malzextrakt (GERSTE).

Rezeptur für

Emmer-Quinoa  
BROT



# Emmer-Quinoa Brötchen

*Azteke trifft Ötzi –  
eine einzigartige Komposition.*

» Was bedeutet „Quinoa gepufft“?

Quinoa wird unter Druck mit Dampf erhitzt.  
Dabei dehnt sich das Korn aus, seine Struktur  
wird porös und die Form bleibt erhalten.



## Zutaten

Getreidemahlprodukte (WEIZENmehl, EMMERvollkornmehl, WALDSTAUDENROGGENvollkornmehl, DINKELmehl), Wasser, Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, nat. Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Quinoa gepufft\*, Leinsaat geschrotet, Hefe, Speisesalz, pfl. Speisefett (Raps), ROGGENvollkornsauerteig getr., Apfelpulver, WEIZENquellmehl, Malzextrakt (GERSTE).

Rezeptur für

Emmer-Quinoa  
BROT



# Chia Gersten Zeilenbrot

Das Gold der Mayas und Azteken – wertvoll bis heute.

## Was genau ist „Chia“?

- » botanische Bezeichnung: *salvia hispanica*
- » gehört zur Familie der Lippenblütler (Lamiaceae)
- » südamerikanische Salbeiart
- » „Chia-Saat“ sind die daraus gewonnen Samen



## Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, GERSTENVollkornmehl, GERSTENVollkornschrot, WEIZENVollkornmehl), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Leinsaat, Chiasaat, WEIZENGLUTEN, WEIZENVollkornsauerteig getr., Zucker, Speisesalz, Hefe, Malzextrakt (GERSTE).

Rezeptur für

LÄCHIA  
GERSTE



# Chia Gersten Brötchen

*Der Geheimtipp von Hollywood – heute für alle da.*

## Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, GERSTENVollkornmehl, GERSTENVollkornschrot, WEIZENVollkornmehl), Wasser, Leinsaat, Hefe, Chiasaat, Brötchenbackmittel (Zucker, Maisquellmehl, Dextrose, WEIZENmalzmehl, WEIZENGLUTEN), WEIZENGLUTEN, WEIZENVollkornsauerteig getr., Zucker, Speisesalz, Malzextrakt (GERSTE).

Rezeptur für

**LACHIA**  
GERSTE



# Chia Roggen Kastenbrot

*Die Götterspeise der Azteken mit dem Urkorn der Alemannen.*

» Das Beste, was man in Sachen Saftigkeit und Frischhaltung erwarten kann – ein Roggenbrot, wie Sie es noch nicht kannten!



## Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (ROGGENmehl, ROGGENvollkornmehl, GERSTENVollkornschrot), Wasser, Sonnenblumenkerne, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Leinsaat gelb, Chiasaat, ROGGENvollkornsauerteig getr., WEIZENGLUTEN, Hefe, Speisesalz, Zucker, Malzextrakt (GERSTE).

Rezeptur für

**LACHIA**  
ROGGEN



# Maisbaguette

Maisbrot – der Klassiker in ganz Südamerika.

» Die saftige Überraschung mit Maisflocken.  
Hat das Zeug zum maistgeliebten Snack!



## Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, Maisflocken, WEIZENgrieß), Wasser, Salz, Hefe, WEIZENkeime, WEIZENkeimsauerteig getr., GERSTENmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Topping (Maisgrieß, Kartoffelflocken).

Rezeptur für

La vita è bella – buon appetito!

*Pane*<sup>®</sup>  
di Germino  
Cinque Variazioni del Mediterraneo



## Europa



# genuss VIELFALT

Fast 750 Millionen Menschen leben hier in rund 50 Ländern. Aus der unglaublichen Vielfalt von Genüssen haben wir einige ganz besondere für Sie ausgewählt.



# Braumeister Brot

*Gewidmet den Meistern und Bewahrern  
des Reinheitsgebots.*

» Das rustikale Brot mit Bier in der Anwendungsrezeptur – Prost!



## Zutaten

Getreidemahlprodukte (WEIZENmehl, ROGGENvollkornschrot), Bier (Wasser, GERSTENmalz, Hopfen, Hefe), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, Hefe, Leinsaat, LUPINENSchrot, WEIZENkleie, Speisesalz, Röstmalzmehl (GERSTE, WEIZEN), Emmentaler-KÄSE, SESAM, Pflanzenfaser (HAFER), ROGGENvollkornsauerteig getr., Karamell, Malzmehl (WEIZEN).

Rezeptur für  
**BRAUMEISTER**  
Brot



# Italienisches Landbrot

Evviva! Eine neue Variation des Dolce Vita mit Weizenkeimen und Weizenkeimsauerteig.

1 Produkt 5 Varianten

Rezeptur für

La vita è bella – buon appetito!

**Pane**<sup>®</sup>  
di Germino  
Cinque Variazioni del Mediterraneo

Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Salz, WEIZENkeime, WEIZENkeimsauerteig getr., WEIZENquellmehl, WEIZENGriß, GERSTENmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Kartoffelflocken (Topping), Maisgriß (Topping), Hefe.



# Lutherbrot

*Der gelobte Beitrag zum 500-Jahr-Event 2017:  
unsere These zum Thema „guter Geschmack“.*

## Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Rosinen, Zucker, BUTTER, MANDELN, Zitronat, Hefe, VOLLMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Maisquellmehl, Malzmehl (GERSTE), Emulgator Natriumstearoyl-2-lactylat, Dextrose, HÜHNEREI, Aromen, färbendes Gewürz Curcuma.

Rezeptur für  
*Hefeteig*  
**TOP**



# Croissant

Fürs Frühstück vom Weltmeister  
der feinen Genüsse.

» Spezialbackmittel für alle  
laminierten Teige



Zutaten

WEIZENmehl, BUTTER, Wasser, HÜHNEREI, VOLLMILCHpulver,  
Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENstärke, Dextro-  
se, Maisquellmehl, WEIZENmalzmehl.

Rezeptur für  
*Croissant*



# Ruchmehl-Mischbrot

*Ausgeprägter Geschmack mit Schweizer Gütesiegel.*

Rezeptur für



Zutaten

Ruchmehl (WEIZEN), Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, WEIZENvollkornsauerteig getr., Malzmehl (WEIZEN), Malzextrakt (GERSTE), WEIZEN-GLUTEN, WEIZENQuellmehl, Dextrose.



# Schulbrötchen mit Kellogg's Smacks

*Gehört in jeden ordentlich gepackten Schulranzen.*

» Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt.  
European Food Safety Authority (EFSA)



## Zutaten

Getreideprodukte (WEIZENmehl, ROGGENmehl, GERSTEN-vollkornmehl), Wasser, Leinsaat (braun, gelb), Hefe, Kürbiskerne, Malzmehl und Malzextrakt (WEIZEN, GERSTE), Smacks® (WEIZEN, Honig), Speisesalz, SOJAflakes, WEIZENGLUTEN, Zucker, Dextrose, ROGGENsauerteig getr.

Rezeptur für

**O!** Brötchen



# Ungarische Zwirbel

Dabei denkt man oft  
an Hódmezővásárhelykutasipusztá.

» Eine peppige Snackvariation der Urkruste mit „Paprika de la vera“.



## Zutaten

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

Rezeptur für

Urkruste



# Geißenpeter's® Jausen-Snack

Der Duft und Geschmack einer  
Bergwiese in Austria.

- » Feinwürziges Aromenspektrum aus Petersilie, Rosmarin und Bärlauch, Dill, Estragon und weiteren Kräutern.
- » Angereichert mit den Blüten von Kornblumen, Heublumen, Ringelblumen u.a.



## Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Anstellgut, Wasser), Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Speck, EMENTALER KÄSE, HAFERflocken, Hefe, WEIZENVollkornquellmehl, Speisesalz, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, Gewürzmischung, Dextrose, Zucker, Malzextrakt (GERSTE), Malzmehl (WEIZEN).

Rezeptur für

Geißenpeter's  
KRÄUTERSCHATZ®



# Dänische Butter-Brötchen

*Nichts gegen Smørrebrød...*

## Zutaten

WEIZEN (Mehl, Vollkornschrot), Wasser, BUTTER, Bananenschrot (Bananen, pfl. Öl Kokos, Zucker, Honig, natürliches Aroma), SOJASchrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Malzmehl (WEIZEN), Malzextrakt (GERSTE), Hefe, Speisesalz, Zucker, WEIZENVollkornsauerteig getr., WEIZENGLUTEN, Mohn, Karamell, Dextrose.

Rezeptur für  
**JOGGING®**  
MAXI Brötchen



# Kartoffel-Tzatsiki Spitz

*Da tanzt der Gaumen Sirtaki.*

Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, Kartoffelflocken, Tzatziki (siehe Herstellerangaben), Speisesalz, Hefe, pflanzliches Speiseöl (Raps), WEIZEN-vollkornsauerteig getr., WEIZENGrieß (Topping), Malzmehl und Malzextrakt (GERSTE, WEIZEN), WEIZENGLUTEN, Dextrose.

Rezeptur für

**KARTOFFEL  
Rustic®**



## Asien



# esskultur EXOTIK

Die asiatische Küche besticht durch ihre köstlich aromatischen exotischen Gemüse und Gewürze. Ihre asienbegeisterten Kunden werden Ihren Ausflug in die östliche Esskultur schätzen.



# Thai Curry Red

*Nicht immer nur „Flai Lai wi Slimp e Keschuna.“*

## Zutaten

Getreidemahlprodukte (WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot), Wasser, Kartoffelmehl, Thai-Curry-Paste (Inhaltstoffe laut Herstellerangaben), Sonnenblumenkerne, LUPINENschrot, Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Hefe, SESAM, Dextrose, WEIZENkeime, JOGHURTpulver, Zucker, ROGGENvollkornsauerteig getrocknet, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), WEIZENröstmalz.

Rezeptur für

**JOGGING®**  
Brötchen Edition



# Thai Curry Green

*Kulinarische Entdeckung aus dem Land des Lächelns.*

## Zutaten

Getreidemahlprodukte (WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot), Wasser, Kartoffelmehl, Thai-Curry-Paste (Inhaltstoffe laut Herstellerangaben), Sonnenblumenkerne, LUPINENSchrot, Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Hefe, SESAM, Dextrose, WEIZENkeime, JOGHURTpulver, Zucker, ROGGENvollkornsauerteig getrocknet, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), WEIZENröstmalz.

Rezeptur für

**JOGGING®**  
Brötchen Edition

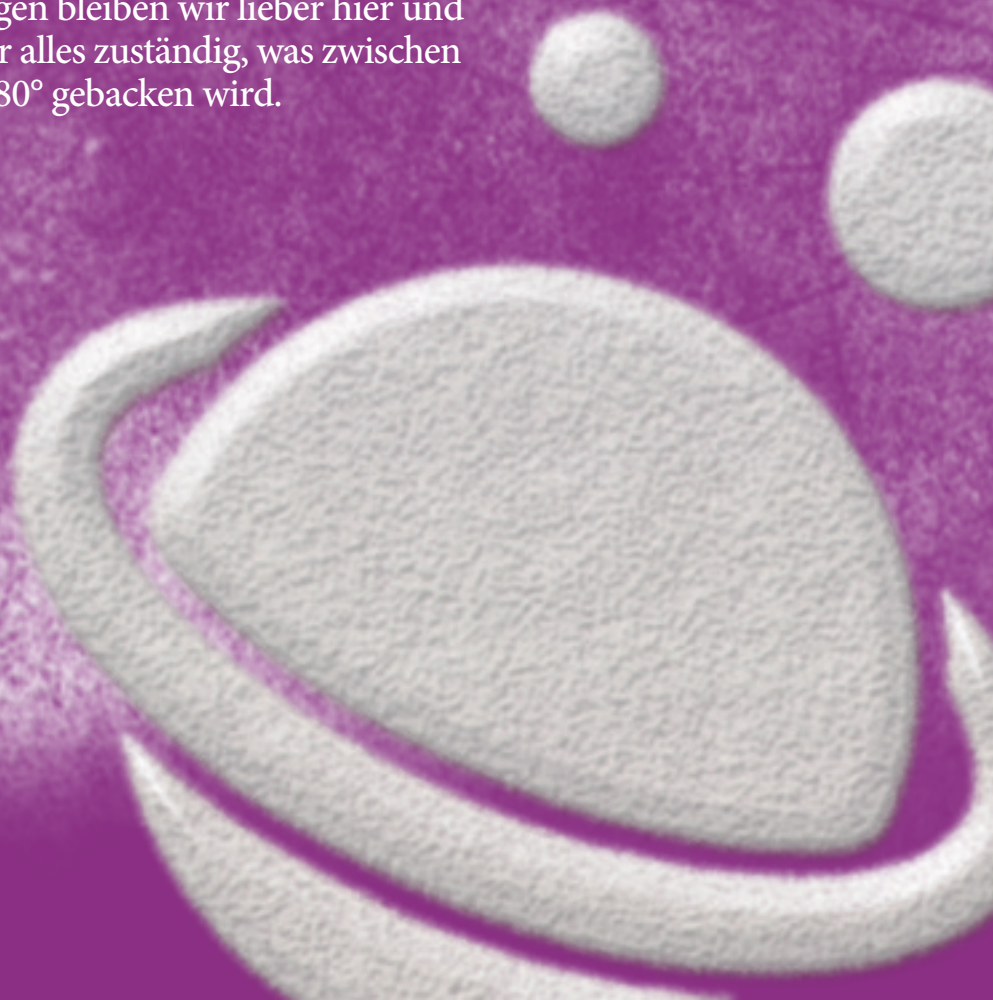


## Extraterrestrisch



# unendlichkeit IM HIER UND JETZT

Die Temperatur des Universums in seiner scheinbaren Unendlichkeit beträgt  $-270^{\circ}$ . Schon deswegen bleiben wir lieber hier und fühlen uns für alles zuständig, was zwischen  $+230$  und  $+280^{\circ}$  gebacken wird.





# Aliener

*Eine unglaubliche Begegnung  
der leckeren Art.*



Zutaten

WEIZENmehl, VOLLEI, Wasser, BUTTER, Hefe, Dextrose, MILCH-  
zucker, Speisesalz, SOJAmehl, Maisquellmehl, MOLKEpulver,  
WEIZENGLUTEN, HÜHNEREIWEIßpulver, Aromen.

Rezeptur für

**BERLINER MIX**



# Kartoffel-Spinat Krustis Halloween

*Deftiges statt Süßes – sonst gibt's Saures.*

## Zutaten

WEIZENmehl, Trinkwasser, Spinat, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, WEIZENVollkornsauerteig getr., Malzmehl (GERS-TE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, WEIZENGLUTEN, WEIZEN-quellmehl, Dextrose, Gewürz Muskat.

Rezeptur für

**KARTOFFEL  
Rustic®**





*Backen ist unsere Welt*

**Uldo  
Backmittel  
GmbH**

Dornierstraße 10 - 14  
89231 Neu-Ulm  
[www.uldo.de](http://www.uldo.de)