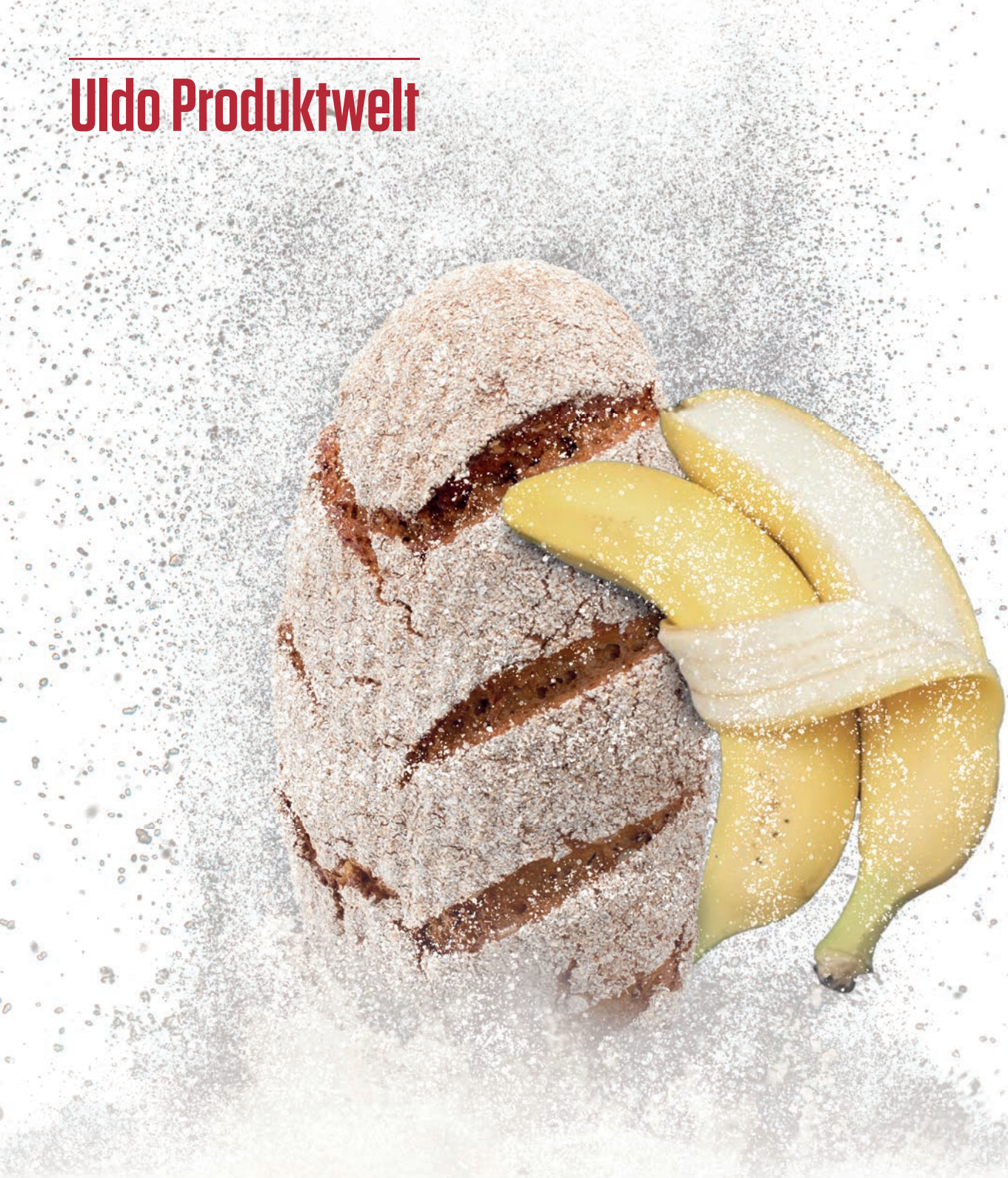
Uldo Produktwelt



Uldo-Backmittel GmbH

Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm

Postfach 90 18
D-89087 Neu-Ulm

Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de

uldo

Backen ist unsere Welt

uldo

Backen ist unsere Welt

Liebe Kundin, lieber Kunde,

das Geburtshaus unseres Gründers Walter Feucht ist eine (nach heutigen Maßstäben) kleine Bäckerei in Ulm-Söflingen. Unserer handwerklichen Wurzeln sind wir uns immer bewusst und ihnen treu geblieben. Mit Inspiration und Innovation haben wir in den letzten Jahren maßgeblich zur Weiterentwicklung unserer Branche beigetragen.

Aus der Synthese von alten Backtraditionen, zeitgemäßen Geschmacksideen und neuen Herstellungsverfahren haben wir vor rund 40 Jahren ein außerordentliches Brot geschaffen, das den Markt verändert hat und heute Kultstatus besitzt: Das Erfolgsprodukt JOGGING® Brot und Brötchen.

Dass unser tägliches Brot unsere große Leidenschaft geblieben ist, wollen wir Ihnen auch in diesem neuen Katalog wieder mit zahlreichen verführerischen Verkaufsideen präsentieren. Sicher finden Sie darin genügend Anregungen, die Ihr Sortiment bereichern können.

Bei uns können Sie aber nicht nur erfolgreich erprobte Rezepturen bestellen, sondern sich auch mit unseren Experten austauschen. Zum Beispiel darüber, wie wir Sie dabei unterstützen können, das beste Brot der Welt zu backen. Vielleicht möchten Sie ja auch „nur“ etwas ganz Neues und Spezielles backen, das es so noch nicht gegeben hat. Oder Ihr ganz eigenes Markenbrot. Vielleicht brauchen Sie Ratschläge für Ihre Produktion oder suchen Ideen für Ihre Werbeaktivitäten oder neue Impulse fürs Marketing? Unsere Experten in der Versuchsbäckerei und Kreativabteilung unterstützen Sie gerne bei Ihren Aktivitäten zur Kundenbindung und Kundengewinnung.

Viele marktführende Backbetriebe gehen in der Produktion mit unseren bewährten Produkten auf Nummer sicher. Das Ergebnis ist immer ein Optimum an Frische, Qualität und Geschmack. Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen.

Ihr Team Uldo



Inhaltsverzeichnis

ÜBER ULDO

04 Spaß schafft Leistung.

05 Wo Zukunft entsteht.

06 Warum Uldo?

07 Starkes Produktspektrum.

08 Klassische Qualität, zeitgemäßer Genuss.

10 Produktion nach Maß.

11 Uldo International.

12 Was ist so gut an JOGGING® Brot und Brötchen?

14 Prominente Wegbegleiter von JOGGING®.

16 Uldo Produktwelt

*01 uldobio® – Gut backen, aber natürlich!

***uldobio® steht Kopf – Bitte die Broschüre für unsere uldobio® Produkte wenden.**

Stand Juli 2023. Stellt den aktuellen Stand zur Zeit der Drucklegung dar, Produktänderungen vorbehalten.

Uldo – die kurze Version:

Gründung:	1960
Firmensitz:	Dornierstraße 10-14, D-89231 Neu-Ulm
Niederlassungen:	Wrocław/Breslau (Polen)



Uldo – die lange Version:
Seit der Gründung lebt Uldo von den Impulsen des Marktes. Immer dem Zeitgeist auf der Spur. Couragiert voraus mit neuen Trends und doch stets der guten handwerklichen Tradition verpflichtet und den eigenen Wurzeln treu bleibend.

Unsere Kompetenz in Brot und Brötchen für Backbetriebe jeder Größe zeigt sich in einer breiten Palette erstklassiger Produkte, die aus der Masse herausragen: verkaufsstarke Ideen für dauerhaft erfolgreiche Ergebnisse. Entwickelt mit Spaß an der Arbeit, viel Herzblut und Verstand.

Was unterscheidet Uldo von anderen Herstellern?
Zum Beispiel, dass wir bewusst klein und allein geblieben sind und dadurch schneller und innovativer agieren können als andere. Hinter uns steht kein Konzern. Vielleicht sind es auch unser ausgeprägter „Marktriecher“ und wissenschaftlich erprobte Verfahren, die den kleinen Unterschied mit großer Wirkung ausmachen.

Mit Sportmedizinern und Ernährungswissenschaftlern haben wir den Bereich Brot, Sport und Gesundheit in der Branche begründet. Zusammen mit japanischen Entwicklungsingenieuren der Kühltechnik und dem Schweizer „Gipfelkönig“ entstanden die ersten TK-Teiglinge und damit eine bis heute beispiellose Fachkompetenz im Tiefkühlbereich. Und last but not least haben wir als erster Hersteller von Convenience-Bioprodukten im Backmittelsektor eine komplette ökologische Linie mit dem bedeutendsten Öko-Zertifikat Europas geschaffen.

Unsere Innovationsfreude beweisen wir ständig mit marktgerechten aktuellen Produkten – neuestes Beispiel dafür ist unser Produkt Pano Vegano. 10 Prozent der Deutschen ernähren sich bereits vegetarisch oder vegan, berichtet die Konsumforschung. Lange davor haben wir die Wellness-Bewegung „Right Carb“ von den USA nach Europa gebracht. Auch bei der Wiederentdeckung uralter Getreidesorten, wie Emmer und Einkorn, waren wir mit der Kreation neuer Geschmackserlebnisse in vorderster Linie aktiv.

Selbst unserer erfolgreichsten Brotmarke JOGGING® Brot und Brötchen hauchen wir neues Leben ein, passen sie von Zeit zu Zeit geänderten Verbraucherwünschen an und haben sie schließlich zum „Grundstoff für 1000 Variationen“ werden lassen. Eine unerschöpfliche Quelle für Ihren eigenen Ideenreichtum!

Wo Zukunft entsteht.



Erwartungen und Ziele der Kunden stehen im Fokus. Das intellektuelle Kapital von Uldo ist das Team, das nur so vor Ideen und Energie sprüht und spektakuläre Entwicklungen auf den Weg bringt. Auf der Basis einer einzigartigen Verbindung von Technikkompetenz und Grundlagenwissen. Dazu gehören unsere Damen und Herren Bäckermeister und Konditormeister im Außendienst, die in diese Entwicklungen einbezogen werden und bei ihren anspruchsvollen Aufgaben ganz in ihrem Element sind.

Wir laden Sie herzlich ein zu dieser Kultur der Offenheit und des Austauschs mit den Uldo-Kreativen – ob im Marketing oder in unserer Versuchsbäckerei. Dabei können Sie sich einen persönlichen Eindruck von uns machen und das eine oder andere Problem in der Produktion im Gespräch mit unseren Fachleuten in den Griff bekommen. Oder auch über kundenspezifische Entwicklungen sprechen.

Bei Uldo wird nicht gemanagt, sondern „unternommen".

Mit Risikobereitschaft, persönlichem Engagement und einer langfristig angelegten Perspektive. Hier ist eine verantwortungsbewusste, stark regional verwurzelte Geschäftsleitung tätig und ein Chef noch persönlich ansprechbar. Walter Feucht ist seit seiner Übernahme des Unternehmens im Jahr 1982 Initiator und Inspirator der Uldo-Crew, seit 2012 steht auch seine Tochter Tanja Rumm mit ihm als Geschäftsführerin auf der Kommandobrücke.

Was uns am wichtigsten ist

Was immer wir denken und tun: Immer geht es um die Qualität der menschlichen Beziehungen und Werte wie Respekt und Fairness, Loyalität und Achtsamkeit gegenüber der Umwelt. Auf dieser Grundlage ist bei uns ein Klima und Verhalten entstanden, das die Zusammenarbeit und Kreativität auf allen Ebenen beflügelt. Tag für Tag tragen unsere Mitarbeiter dieses Selbstverständnis mit und so dazu bei, die Firmenkultur zu bewahren.



Von links nach rechts:
Andreas Braunwarth (Einkauf/Produktentwicklung)
Tanja Rumm (Geschäftsführerin)
Jennifer Hampe (Marketing/Personal)
Thomas Walczak (Verkaufsleiter)

Warum Uldo?

FAMILIENBETRIEB

Sie profitieren von unserer langfristigen Ausrichtung und einer gewachsenen, stabilen Unternehmenskultur ohne komplexe bürokratische Strukturen.

INDIVIDUELLE PRODUKTENTWICKLUNG

Wir kreieren für Sie Produkte exakt nach Ihren spezifischen Anforderungen und Ihrem individuellen Stil und Geschmack.

SCHNELLE REAKTION

Bei Uldo gewährleisten schnelle Entscheidungsprozesse spontane Reaktionen auf Marktveränderungen und Marktchancen sowie Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden.

DIREKTE ANSPRECHPARTNER

Unsere langjährigen Kunden schätzen die persönliche Betreuung und den persönlichen Kontakt, den sie mit unseren Mitarbeitern haben.



Starkes Produktspektrum.

BACKKONZENTRATE

Erprobte Vormischungen aus hochwertigen Rohstoffen.

BACKMITTEL

Optimieren Sie Ihre Teige und Gebäckeigenschaften schon bei Zugabe kleinster Mengen.

SAUERTEIGPRODUKTE

Behutsam getrocknet für erleichterte, direkte oder kombinierte Führungen.

FUNKTIONSPRODUKTE TK

Wir sind Pioniere für lange Haltbarkeit bei hygienischer Sicherheit.

SPEZIALPRODUKTE FEINGEBÄCK

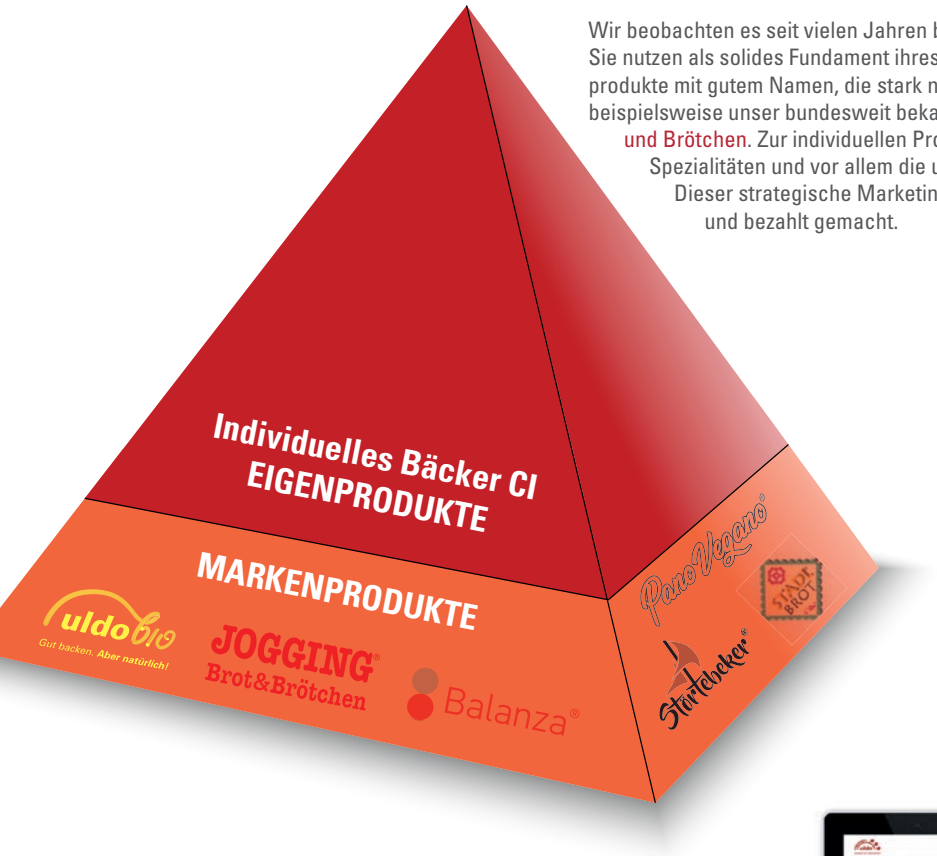
Veredeln Sie Ihre feinen Backwaren mit unseren Backzutaten und Füllmassen.

Klassische Qualität, zeitgemäßer Genuss

Die Erfolgspyramide von Uldo

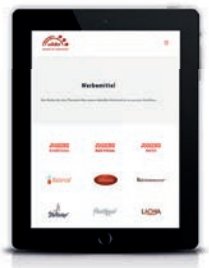
Für Bäckerunternehmer ist es heute eine ständige Herausforderung, sich mit ihrem Produktsortiment erfolgreich im Markt zu positionieren. Darin liegt aber auch eine große Chance!

Wir beobachten es seit vielen Jahren bei unseren erfolgreichsten Kunden: Sie nutzen als solides Fundament ihres Sortiments bekannte Markenprodukte mit gutem Namen, die stark nachgefragt werden. Dazu gehört beispielsweise unser bundesweit bekanntes und beliebtes JOGGING® Brot und Brötchen. Zur individuellen Profilierung dienen regionale Spezialitäten und vor allem die unverwechselbaren Eigenprodukte. Dieser strategische Marketingmix hat sich tausendfach bewährt und bezahlt gemacht.



Aktuelle Werbemittel

Besuchen Sie unsere Datenbank, in der Sie einen Auszug der Werbemittel unserer aktuellen Produkte und Aktionen finden:



uldo.de/werbemittel



Neben vielen emotionalen Anreizen finden sich genug rationale Gründe, sich für Uldo-Produkte zu entscheiden.

Ständig erfolgreiche Prüfungen nach den hohen Anforderungen der Food Safety System Certification FSSC 22000 sind für uns ebenso selbstverständlich wie unsere eigenen strengen Qualitätskontrollen.





Wir investieren immer weiter in den Bereich „Q“ und setzen dabei strengste Hygienevorschriften kompromisslos um. Als Spezialist für Backmittel und Backgrundstoffe von höchster Reinheit prägt dieses Denken unsere Arbeit seit vielen Jahren. Mit Untersuchungsmethoden bis in den Nanobereich hinein bleibt bei uns wirklich nichts dem Zufall überlassen.

Im hauseigenen Labor durchlaufen unsere Rohstoffe eine kritische Wareneingangskontrolle, bevor sie für die Verarbeitung freigegeben werden. Jede Charge wird in der Backstube der Qualitätssicherung gebacken.





Unsere DLG-Brotprüfer und Sensorik-Experten nehmen regelmäßig an Brotprüfungen teil. Gerne geben sie ihre Expertise auch zu Gebäcken unserer Kunden ab, um gemeinsam ein Höchstmaß an Qualität zu erzielen.

Fazit: Uldo-Produkten können Sie vertrauen, ohne sich um die Produktionsbedingungen sorgen zu müssen.



Produktion nach Maß.

Wir stehen mit Rat und Tat zur Seite bei modernen Herstellungsverfahren für produktionssichere Backwaren.

Unsere Produktion stellt auf 7 Produktionsanlagen unterschiedlicher Chargengröße maßgeschneiderte Produkte her. Dabei wählen wir aus verschiedenen Mischtechniken das optimale Verfahren aus.





Unsere Produkte können in Papiersäcke oder in Big-Bags abgefüllt werden. Sie passieren in beiden Fällen einen Metalldetektor bzw. Freifallseparator.

Unsere Backmeister und Bäckereitechniker begleiten die Produktentwicklung bis zur Einführung vor Ort in den Backbetrieben. Als kreativer Sofort-Support oder Problemlöser stehen Ihnen unsere Fachleute als Partner zur Seite.





Uldo International.

Uldo Polska

Uldo Polen ist seit 1992 eigenständig und ein glänzendes Beispiel für die vereinigten Stärken zweier Kulturen. Im intensiven Austausch von Erfahrungen und Know-how zwischen den kreativen Uldo Entwicklern in Neu-Ulm und Breslau entstehen hochwertige und ideenreiche Produkte für den gesamten osteuropäischen Markt.





Im Fokus stehen die Bedürfnisse und Erwartungen von Kunden und Verbrauchern, die unser Ansporn für innovative Lösungen sind. Seit 30 Jahren sind wir ein Experte für Bäckereien, mit dem Ruf eines innovativen Unternehmens, wofür unsere eigene Produktforschung und Produktentwicklung stehen.

uldo
zawsze udane wypieki
polski smak, niemiecka jakość

ULDO POLSKA
sp. z o.o. & Co. sp.k.
ul. Graniczna 8E
54-610 Wrocław

? Was ist so gut an JOGGING® Brot & Brötchen

Diese Spezialität ist heute eine der bekanntesten und erfolgreichsten Marken im Brotsortiment Deutschlands und inzwischen auch in Amerika und Osteuropa zu Hause.

Entwickelt in Zusammenarbeit mit Sportmedizinern, Ernährungswissenschaftlern und dem Sportartikelhersteller Puma.

Wissenschaftlich erprobt und mit wertvollen Aufbaustoffen den Bedürfnissen körperlich aktiver Menschen angepasst.

Immer wieder hochgeschätzt als Appetitmacher an Bord der Lufthansa-Flotte.

Empfohlen von prominenten Sportlern: Europameistern, Weltmeistern und Olympiasiegern.



Die Brötchen, die Sie verdienen.

Wir haben sie. Mit JOGGING® Brot und Brötchen fing alles an. 1984 haben wir die Einzigartigkeit als Herausforderung angenommen und zusammen mit Sportmedizinern, Ernährungswissenschaftlern und dem Sportartikelhersteller Puma eine gebackene Idee entwickelt, die man so nie zuvor gesehen oder geschmeckt hatte. 2009 feierte unser Flaggschiff-Produkt den 25. Geburtstag und wurde mit einer speziellen Edition von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann geehrt.

Es folgte mit JOGGING® Maxi eine Neukreation, die das Produktionspotenzial unserer bekanntesten Marke beträchtlich erweiterte.

Auch im 30. Jubiläumsjahr ist uns mit der aktualisierten Version JOGGING® 3.0 ein großer Wurf gelungen – eine perfektionierte Grundidee für 1000 geschmackvolle Gebäck-Varianten, die dem Backbetrieb Möglichkeiten ohne Ende, also Variabilität und Flexibilität auf der ganzen Linie, offeriert.

Heute ist die Qualitätsmarke eines der beliebtesten Bäckereiprodukte in Deutschland.

JOGGING® Brot
JOGGING® Brötchen
JOGGING® Maxi Brötchen
JOGGING® Brot 3.0

EIN TAUSEND GRUNDSTOFF – VARIATIONEN



täglich macht glücklich





1984
HANNI ZEHENDNER
1. Deutsche Meisterin im Triathlon und
KLAUS WOLFERMANN
Olympiasieger im Speerwurf 1972

1985
RALLYE PARIS-DAKAR 1985
Uldo unterstützt die Mannschaft mit JOGGING® Brot

1984
PROFESSOR DR. DR. REINHARD WODICK
Hochleistungssportler Triathlon und Ernährungswissenschaftler an der Universität Ulm

Prominente Wegbegleiter der Erfolgsstory von JOGGING® Brot





1995
RAINER BASEDOW
Schauspieler



1991
DAS GAUDI-TEAM
der Münchner Lach- und Schießgesellschaft

1985
HARALD SCHMID
Leichtathlet,
3-facher Europameister und
2-maliger Sportler des Jahres





1996/1997
FRANZISKA VAN ALMSICK
Deutsche Schwimmerin und mehrfache Welt- und Europameisterin



1999
CLAUDIA PECHSTEIN
Zahlreiche Medaillen bei Europa- und Weltmeisterschaften sowie den Olympischen Spielen



1999
ANDREA HOEPPNER
3-fache Surf-Weltmeisterin



1996
OLYMPIATEAM BOSNIEN

2000
HAILE GEBRSELASSIE
Langstreckenläufer, mehrfacher Olympiasieger und Weltrekordler sowie Weltsportler 1998/99



HELMUT HARTMANN



1992
ALEXANDRA TIMOSCHENKO
Olympiasiegerin und 10-fache Weltmeisterin
in der Rhythmischen Sportgymnastik

SSV RATIOPHARM ULM BASKETBALL



2001
ISABELL WERTH
Dressurreiterin,
mehrfache Olympiasiegerin,
Welt- und Europameisterin



2005
TSG SÖFLINGEN HANDBALL
TSG Söflingen 1864 e.V., Ulm



2002-2004
JENS WEIßFLOG
bester Skispringer
aller Zeiten







2005-2013
EBERHARD GIENGER
Turnweltmeister 1974

1998 - 2007
KARL MOIK
„König der Volksmusik“



2009-2013
ECKART WITZIGMANN
★ ★ ★
Koch des Jahrhunderts

Botschafter unserer JOGGING®-Werbekampagne, der uns bei der Linie „Edition“ zum 25sten Geburtstag von JOGGING® Brot und Brötchen inspiriert hatte.



2005-2013
THE FLYING DANISH SUPERKIDS
beste Jugend-Show-Truppe
der Welt

Uldo Produktwelt

Brot
Kastenbrot
Brötchen / Kleingebäck
Vegan

ULDO KONZENTRATE

	Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
18	Jogging® Brot	4000	29 %	
19	Jogging® Brot OSM	4001	29 %	
20	Jogging® Brötchen Edition	5005	25 %	
22	Jogging® Maxi Brötchen	5036	40 %	
24	Dinkel Jogging® Maxi	5200	25 %	
25	Jogging® Brot 3.0	4330	33 %	
26	Balanza® Brot	4090	100 %	
27	Balanza® Brötchen	5090	100 %	
28	Urkruste	4400	50 %	
29	Keltenkruste®	4401	50 %	
30	Urmele	5320	35 %	
31	Pane di Germino®	1745	5-10 %	
32	Lachia Roggen	4510	50 %	
34	Emmer-Quinoa Brot	4316	35 %	
35	Störtebeker®	4066	33 %	
36	O! Brot	4500	50 %	
37	O! Brötchen	5250	50 %	
38	Stadlbrot®	4100	26 %	
39	Rübli Brot	4060	33 %	
40	Dasda mit Eiweiss® Brot	4270	70 %	
41	Kartoffel Brot	4040	33 %	
42	Kartoffel Brötchen	5040	33 %	
43	KARTOFFELRustic® Brötchen	5051	20 %	
44	KARTOFFELRustic® Dinkel	5076	20 %	
45	KARTOFFELRustic® Süßkartoffel	5055	20-40 %	
46	Pano Vegano® 30	4433	30 %	
47	Kaiser Kruste	4190	50 %	
48	Kornelius® Brot	4160	40 %	
49	Kornelius® Brötchen	5160	47 %	
50	Multikorn Brot	4020	45 %	
51	Multikorn Brötchen	5020	48 %	
52	Malz+Korn Brot	4120	45 %	
53	Malzkorn Brot CL	4304	32 %	
54	Dinkel Ernte	4191	20 %	
55	Spelta Premium	4253	20 %	
56	Dinkel Volles Korn	4225	100 %	
57	Dinkel Vollkorn Premium 50	4263	50 %	
58	Dinkel Vollkorn Brötchen	5225	29 %	
59	Korn Korn Roggen	4450	50 %	
60	Roggen-Brötchen 10	5963	10-12 %	
61	TK Roggenbrötchen Premium	5985	17 %	

ULDO BACKMITTEL BROT

	Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
62	Sauer	1000	2-7 %	
63	Weißbrot Tradition	1160	1-2 %	
64	Stabi Frisch	1410	1-2 %	
65	Garant	1400	1,5-2 %	
66	SoftStar	1424	1,5-2,5 %	
67	DinkelFresh	1414	3 %	
68	Traumbaguette	1740	5 %	

ULDO BACKMITTEL BRÖTCHEN

	Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
70	Eisprinz®	3017	3-4 %	
71	BB® Malz Premium BAK	3307	2,5 %	
72	BB® Langzeit Brötchen Premium	3003	3-4 %	
73	BB® hell	3113	3 %	
73	BB® dunkel	3114	4 %	
74	BB® Brezen	3107	3-4 %	
75	Backmittel Slow	3080	3 %	
76	Goldbrötchen	3010	3,5 %	
77	Dinkel Goldbrötchen	3083	3,5-4 %	
78	BB® Dinkel	3084	4 %	
79	Brötchen Smart TK	3180	4 %	
80	Gärstar	3020	3 %	
80	Gärstar Malt	3023	3 %	
81	Brezen Malz	3096	2,5-4 %	
82	TK Optifrost®	3140	4 %	
82	Teiba	3200	4 %	
83	Puro	3310	2,5 %	

ULDO FEINBACK

	Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
84	Haselnuss-Füllmasse	2020	100 %	
84	Apfel-Füllmasse	2000	100 %	
84	Mohn-Füllmasse	2025	100 %	
85	Berliner	2280	17 %	
86	Milchbrötchen	2240	17 %	
87	Hefeteig Top	2248	5 %	
88	Hefeteig MVP	2258	17 %	
89	Croissant	3915	3-4 %	

ULDO TOPPINGS

	Produkt
90	Uldo Toppings

ULDOBIO®

	Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
13	uldobio® Vitali	4110	40 %	
12	uldobio® Malzkorn Brot	4127	33 %	
11	uldobio® Kartoffel Brot	4041	26 %	
10	uldobio® Brötchen	3040	3,5 %	
09	uldobio® Schrot & Saat Brötchen	5095	100 %	
08	uldobio® Urkruste	4417	50 %	
07	uldobio® Dinkel Vollkorn Brot	4234	50 %	
06	uldobio® Schrot & Saat Brot	4095	100 %	

Uldo

Jogging® Brot

Art.-Nr. 4000 / Zugabemenge 29%

Unnachahmlich Uldo

Ein überaus bekömmliches Roggen-Weizen Mischbrot mit unverwechselbarer, fein aromatischer Geschmacksnote. Mit saftiger Krume und doch körnig-knackiger Kruste. Trifft generationenübergreifend den Geschmacksnerv und schmeckt und duftet einfach nur wunderbar.

ZUTATEN:

Kartoffelwalzmehl, WEIZENkeime, Sonnenblumenkerne, Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENmehl, WEIZENquellmehl, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), Säureregulator Natriumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Emulgator Rapslecithin, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

6,000 kg	Roggenmehl	Type 1150
4,000 kg	Weizenmehl	Type 1050
4,000 kg	Jogging® Brot	Art.-Nr. 4000
0,350 kg	Hefe	
9,800 kg	Wasser	
24,150 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Jogging® Brot OSM

Art.-Nr. 4001 / Zugabemenge 29%

Jogging® à la carte

Als passionierter Selbermacher mit Vorliebe für eigene Rezepturen und eigenen Sauerteig können Sie unsere Erfolgsformel auch als OSM-Version bekommen. Für die individuelle Note bei der Eigenkreation.

ZUTATEN:

Kartoffelwalzmehl, WEIZENkeime, Sonnenblumenkerne, Bananenschrot (Bananenschrot, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENmehl, WEIZENquellmehl, Säuerungsmittel Milchsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Emulgator Rapslecithin, Enzyme.

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 Sº 15-18

2,350 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
1,650 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

2,600 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
5,000 kg	Weizenmehl	Type 812 / 1050
4,000 kg	Jogging® Brot OSM	Art.-Nr. 4001
4,000 kg	Grundsauer	
0,300 kg	Hefe	
ca. 6,600 kg	Wasser	
22,500 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Jogging® Brötchen Edition

Art.-Nr. 5005 / Zugabemenge 25%

Inspiration aus der Haute Cuisine

Eine Kreation, die zum 25-jährigen Jubiläum unserer Brotspezialität ins Leben gerufen wurde und inspiriert ist vom „Koch des Jahrhunderts“.

ZUTATEN:

Kartoffelmehl, Sonnenblumenkerne, LUPINENschrot, Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, WEIZENquellmehl, Dextrose, WEIZENkeime, JOGHURTpulver, Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), ROGGENvollkornsauerteig getr, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), GERSTENröstmalz, Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

7,000 kg	Weizenmehl	Type 550
3,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
3,400 kg	Jogging® Brötchen Edition	Art.-Nr. 5005
0,400 kg	Hefe	
7,200 kg	Wasser	
21,000 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Jogging® Varianten

Back-Kompositionen aus Meisterhand

Selbst eine so erfolgreiche Brotmarke wie unsere braucht gelegentlich ein Facelifting und geschmackliches Update. Jogging® wurde so zum Grundstoff für tausend Variationen. Für veränderte Verbraucherwünsche und die Ansprache neuer Käuferschichten.

Barbecue-Brötchen

mit Jogging® Brötchen Edition



Uldo

Grillbrot Varianten

mit Jogging® Brötchen Edition



mit Tomate in Öl
als Drehbaguette



mit Fetawürfel, Jalapeños, Knoblauch, Ingwer
als Ciabatta



mit Paprikamix, Zwiebel, Tomatenmark
als Baguette

Uldo

Jogging® Maxi Brötchen

Art.-Nr. 5036 / Zugabemenge 40%

Eine große Marke – jetzt noch größer

Jogging® Brot und Brötchen sind als Marke seit rund 40 Jahren im Markt etabliert. Unsere feinwürzigen Jogging® Maxi Brötchen mit attraktiven Blickfang-Toppings komplettieren die Jogging®-Markenwelt.

ZUTATEN:

Bananenschrot (Bananen, pfl. Öl, Kokos, Zucker, Honig, natürliches Aroma), Getreidemahlprodukte (WEIZENmehl, WEIZENvollkornschrot), SOJAschrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, Speisesalz, WEIZENvollkornsauerteig getr., WEIZENGLUTEN, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Diphosphate), Zucker, Karamell, Dextrose, Emulgatoren (veresterte Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):

4,000 kg	Jogging® Maxi Brötchen	Art.-Nr. 5036
4,600 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

8,600 kg	Quellstück	
6,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,250 kg	Hefe (0,400 bei Führung GU/direkt)	
0,070 kg	pfl. Speisefett	
1,100 kg	Wasser	
16,020 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

Beim Jogging® Maxi Brötchen entfallen mind. 15% des Brennwertes auf den Proteinanteil

HOHER BALLASTSTOFFGEHALT

Das Jogging® Maxi Brötchen enthält mind. 6% Ballaststoffe

NATÜRLICHE QUELLE VON VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

Das Jogging® Maxi Brötchen enthält hochwertige natürliche Zutaten, welche für eine natürliche Quelle von einer Reihe von Mineralstoffen und Vitaminen sorgen



Uldo

Jogging® Maxi Brötchen Ideen

Variationen ohne Ende

Bei allen Modifikationen und Varianten bleiben Jogging® Brot und Brötchen im Kern was sie sind und immer waren: qualitativ exzellent und unvergleichlich im Geschmack durch die exotische Köstlichkeit Banane. Damit kennt Ihre Kreativität keine Grenzen.

Jogging® Maxi Croissant

mit Jogging® Maxi Brötchen



weitere Ideen

Jogging® Burger

mit Jogging® Maxi Brötchen



Pomp Duck Brötchen

mit Jogging® Maxi Brötchen



Schleifen

mit Jogging® Maxi Brötchen



Uldo

Dinkel Jogging® Maxi

Art.-Nr. 5200 / Zugabemenge 25%

Die Renaissance alter Backtradition

Jogging® Brot und Brötchen mit Dinkel, dem kleinen Korn mit großem Trendfaktor. Dinkel – die wiederentdeckte uralte Getreideart mit unverwechselbar nussigem Geschmack und eine herrlich mundende Kombination mit dem Aroma der Banane.

ZUTATEN:

DINKELmehl, Leinsaat geschrotet, Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, nat.Aroma), Kürbiskerne (Mehl, Schrot), Erbsenschrot, DINKELvollkorn-quellmehl, DINKELvollkornsauerteig getr., GERSTENmalzextrakt, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Diphosphate), Dextrose, Zucker, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):

STEHZEIT: 1-2 H

2,500 kg	Dinkel Jogging® Maxi	Art.-Nr. 5200
0,400 kg	Sonnenblumenkerne	
3,400 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

6,300 kg	Quellstück	
7,100 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,100 kg	pfl. Speisefett	
0,200 kg	Salz	
0,250 kg	Hefe	
ca. 2,200 kg	Wasser	
16,150 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

Beim Dinkel Jogging® Maxi entfallen mind. 17% des Brennwertes auf den Proteinanteil

NATÜRLICHE BALLASTSTOFFQUELLE

Das Dinkel Jogging® Maxi enthält mind. 5% Ballaststoffe, die aus den natürlichen Rohstoffen kommen

NATÜRLICHE QUELLE VON VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

Das Dinkel Jogging® Maxi enthält hochwertige natürliche Zutaten, welche für eine natürliche Quelle von einer Reihe von Mineralstoffen und Vitaminen sorgen



Uldo

Jogging® Brot 3.0

Art.-Nr. 4330 / Zugabemenge 33%

Für die neuzeitliche Backkultur

In unserer Epoche des Umbruchs auf vielen Ebenen verändern sich auch die Verbraucherwünsche ständig. Deshalb haben wir bei unserer erfolgreichsten Marke die Zutaten gewandelt und die Teigeigenschaften verbessert. Jogging® im Multiplayer-Modus!

ZUTATEN:

Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, nat. Aroma), Sonnenblumenkerne, SOJAflakes, Kartoffelwalzmehl, WEIZENGLUTEN, ROGGENvollkornsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), WEIZENquellmehl, Säureregulator Natriumacetate, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 S° 15-18

0,950 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
0,650 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

2,800 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
2,800 kg	Weizenmehl	Type 812 / 1050
3,300 kg	Jogging® Brot 3.0	Art.-Nr. 4330
1,600 kg	Grundsauer	
0,180 kg	Speisesalz	
0,250 kg	Hefe	
5,800-6,000 kg	Wasser	
16,930 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

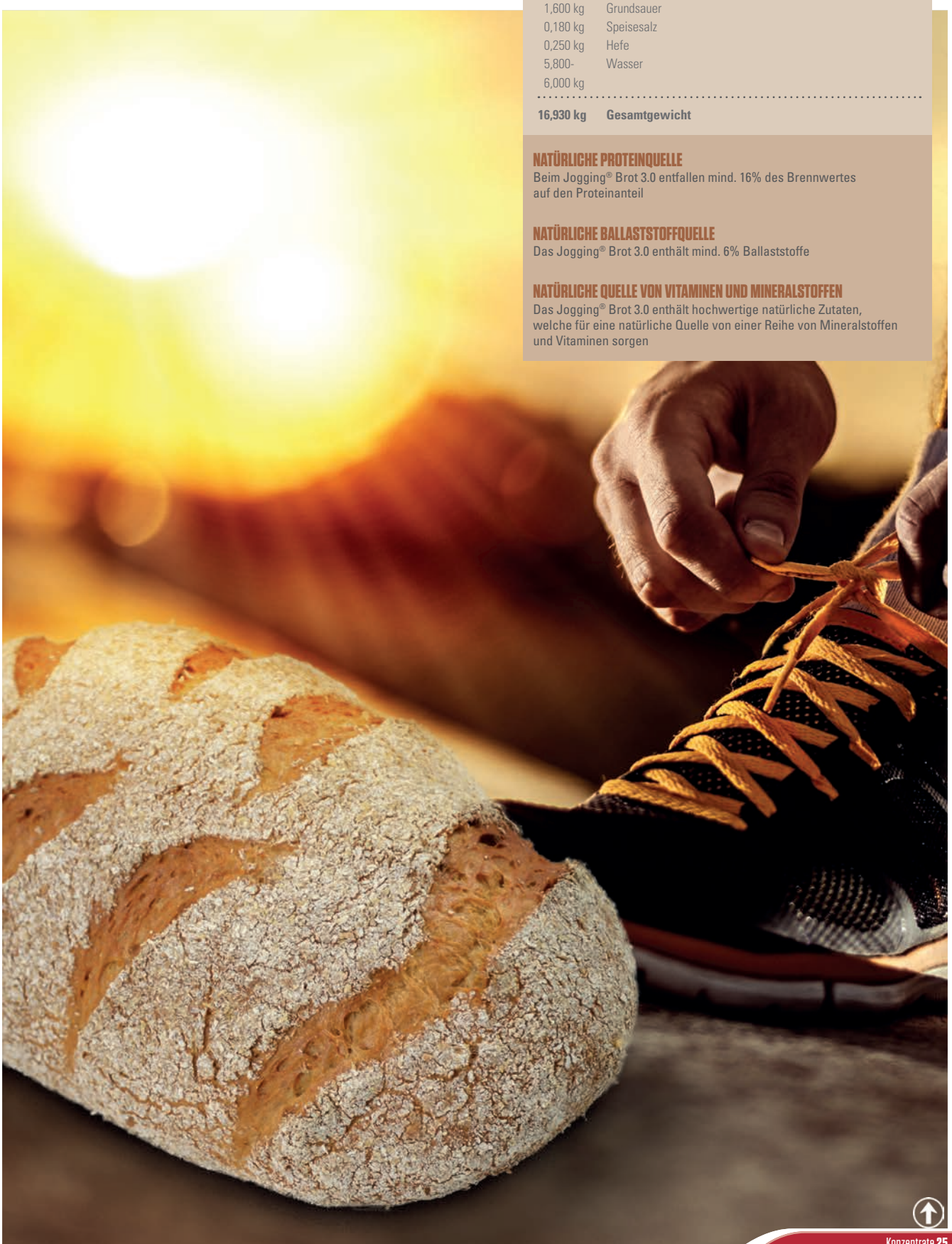
Beim Jogging® Brot 3.0 entfallen mind. 16% des Brennwertes auf den Proteinanteil

NATÜRLICHE BALLASTSTOFFQUELLE

Das Jogging® Brot 3.0 enthält mind. 6% Ballaststoffe

NATÜRLICHE QUELLE VON VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

Das Jogging® Brot 3.0 enthält hochwertige natürliche Zutaten, welche für eine natürliche Quelle von einer Reihe von Mineralstoffen und Vitaminen sorgen



Uldo

Balanza® Brot

Art.-Nr. 4090 / Zugabemenge 100%

Vierkorn-Vollkorn – ein natürlich-frisches Vergnügen

Vier Körner finden hier harmonisch zueinander. Die natürliche Quelle von Proteinen und Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Für eine ausgewogene und ausgesprochen sportaffine Ernährung.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornmehl, WEIZENvollkornschrot, ROGGENvollkornmehl, ROGGENvollkornschrot, HAFERvollkornmehl, GERSTENvollkornschrot), WEIZENGLUTEN, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Leinsaat, SESAM, WEIZENkeime, Dextrose, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel Milchsäure, Säureregulator Natriumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Balanza® Brot	Art.-Nr. 4090
0,200 kg	Hefe	
7,500 kg	Wasser	
17,700 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

Beim Balanza® Brot entfallen mind. 18% des Brennwertes auf den Proteinanteil

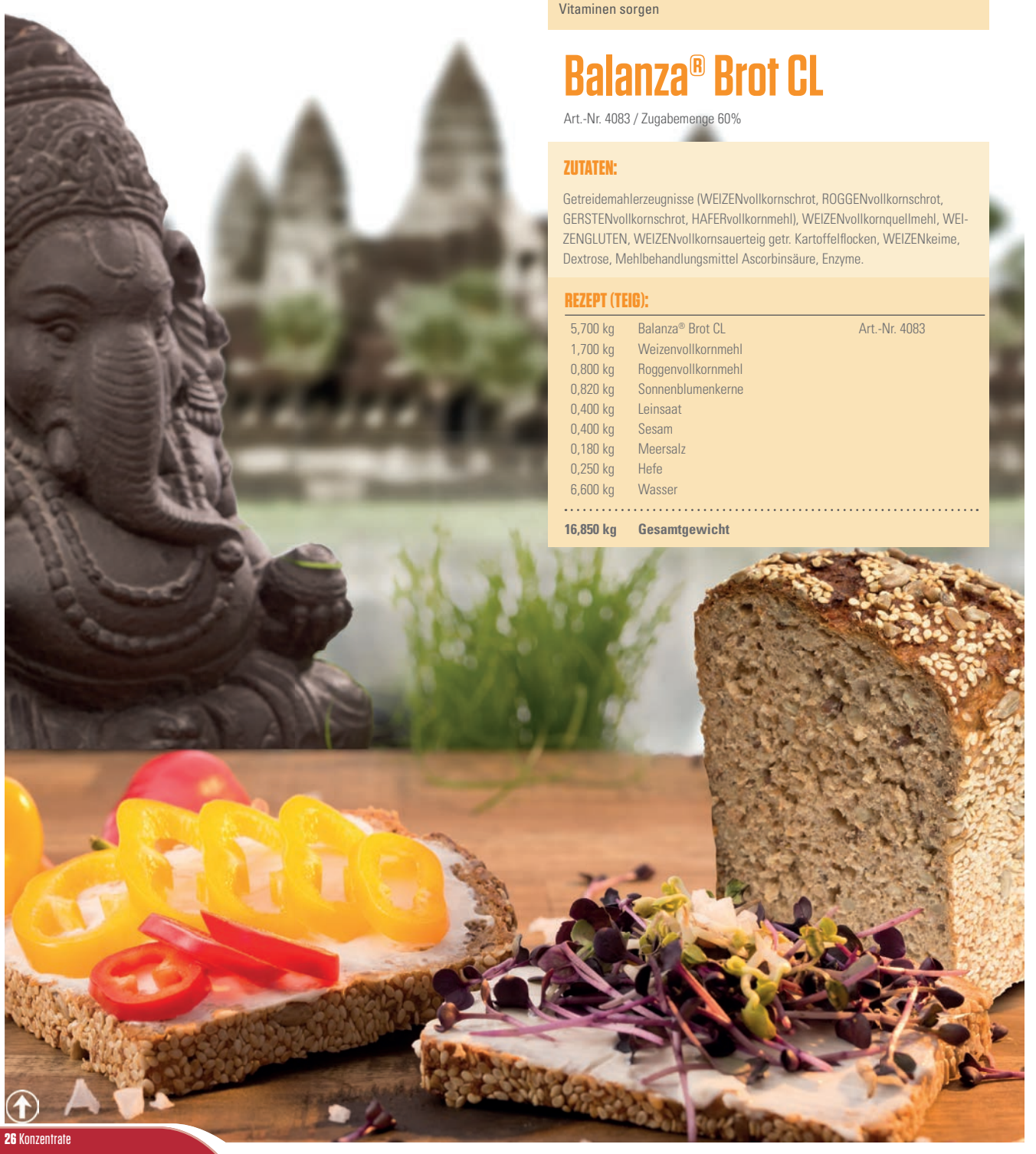
HOHER BALLASTSTOFFGEHALT

Das Balanza® Brot enthält mind. 7% Ballaststoffe

NATÜRLICHE QUELLE VON VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

Das Balanza® Brot enthält hochwertige natürliche Zutaten, welche für eine natürliche Quelle von einer Reihe von Mineralstoffen und Vitaminen sorgen

Balanza®



Balanza® Brot CL

Art.-Nr. 4083 / Zugabemenge 60%

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornschrot, ROGGENvollkornschrot, GERSTENvollkornschrot, HAFERvollkornmehl), WEIZENvollkornquellmehl, WEIZENGLUTEN, WEIZENvollkornsauerteig getr. Kartoffelflocken, WEIZENkeime, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

5,700 kg	Balanza® Brot CL	Art.-Nr. 4083
1,700 kg	Weizenvollkornmehl	
0,800 kg	Roggenvollkornmehl	
0,820 kg	Sonnenblumenkerne	
0,400 kg	Leinsaat	
0,400 kg	Sesam	
0,180 kg	Meersalz	
0,250 kg	Hefe	
6,600 kg	Wasser	
16,850 kg	**Gesamtgewicht**	

Uldo
Balanza® Brötchen

Art.-Nr. 5090 / Zugabemenge 100%

Vierkorn-Vollkorn – Wellness zum Genießen

Mit Proteinen und Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen ist das Brötchen eine fein abgestimmte und ernährungsphysiologisch qualitativ hochwertige Ernährungsform.

ZUTATEN:

Mahlprodukte (WEIZEN, ROGGEN, HAFER), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, WEIZENGLUTEN, Zucker, Speisesalz, WEIZENquellmehl, GERSTENröstmalz, Dextrose, Kartoffelflocken, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), SESAM, ROGGENvollkornsauerteig get., Säuerungsmittel Zitronensäure, Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Balanza® Brötchen	Art.-Nr. 5090
0,500 kg	Hefe	
0,200 kg	pfl. Speisefett	
5,000 kg	Wasser	
15,700 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Urkruste

Art.-Nr. 4400 / Zugabemenge 50%

Urgetreide – uraltes Kulturgut mit gesundheitsfördernder Wirkung

Seit einigen Jahren ist Urgetreide ein großer Favorit bei Verbrauchern – und wird es auch künftig bleiben. Nussig-feinwürzig und herzhaft-aromatisch erobern Gebäcke aus Dinkel, Emmer und Einkorn weiterhin Spitzenpositionen an den Verkaufstheken.

ZUTATEN:

EMMERvollkornmehl, DINKELmehl, Kartoffelflocken, EINKORNmehl, Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, ROGGENsauerteig getr., Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):		STEHZEIT: 1 H
0,500 kg	Sonnenblumenkerne	
0,500 kg	Haferflocken	
1,400 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER):		TA 170	Sº 15-18
1,350 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150	
0,100 kg	Anstellgut		
1,050 kg	Wasser		

REZEPT (TEIG):		
2,400 kg	Quellstück	
2,500 kg	Grundsauer	
2,500 kg	Dinkelmehl	Type 630
5,000 kg	Urkruste	Art.-Nr. 4400
0,230 kg	Speisesalz	
0,200 kg	Hefe	
4,500-4,700 kg	Wasser	
17,530 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Keltenkruste®

Art.-Nr. 4401 / Zugabemenge 50%

Zurück zu den Wurzeln – mit der Keltenkruste

Ein rustikal gerissenes und saftig-würziges Dinkelmischbrot, hergestellt aus den naturbelassenen Energiequellen von uraltem Kraftkorn, Emmer-Vollkorn und Einkorn.

ZUTATEN:

EMMERvollkornmehl, DINKELmehl, Kartoffelflocken, EINKORNmehl, WEIZENGLUTEN, Malzextrakt (GERSTE), WEIZENvollkornsauerteig getr., Dextrose, DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK): STEHZEIT: 1 H

0,500 kg	Sonnenblumenkerne	
0,500 kg	Haferflocken	
1,400 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 S° 15-18

1,350 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
0,100 kg	Anstellgut	
1,050 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

2,400 kg	Quellstück	
2,500 kg	Grundsauer	
2,500 kg	Dinkelmehl	Type 630
5,000 kg	Keltenkruste®	Art.-Nr. 4401
0,230 kg	Speisesalz	
0,200 kg	Hefe	
4,500-4,700 kg	Wasser	
17,530 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Urmele

Art.-Nr. 5320 / Zugabemenge 35%

Zehntausend Jahre jung

Das Urgetreide-Kleingebäck mit den vier wertvollen, jahrtausendealten Rohstoffen Emmer und Einkorn, Waldstaudenroggen und Dinkel. Und in jedem Fall auch einfach ein großes (Ess-) Vergnügen.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (EMMERvollkornmehl, EINKORNvollkornmehl, WALDSTAUDENROGGENvollkornmehl), Erbsenschrot, Kartoffelflocken, Leinsaat geschrotet, ROGGENvollkornsauerteig getr., Stabilisatoren (Guarkernmehl, Diphosphate), GERSTENmalzmehl, GERSTENmalzextrakt, DINKELvollkornquellmehl, DINKELvollkornsauerteig getr., Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):		STEHZEIT: 1 - 2 H
3,500 kg	Urmele	Art.-Nr. 5320
4,000 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):		
7,500 kg	Quellstück	
5,600 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,650 kg	Sonnenblumenkerne	
0,220 kg	Salz	
0,300 kg	Hefe	
0,200 kg	pfl. Speiseöl	Raps
ca. 1,100 kg	Wasser	
15,570 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Pane di Germino®

Art.-Nr. 1745 / Zugabemenge 5-10%

1 Produkt – 5 Varianten! O mia bella Italia!

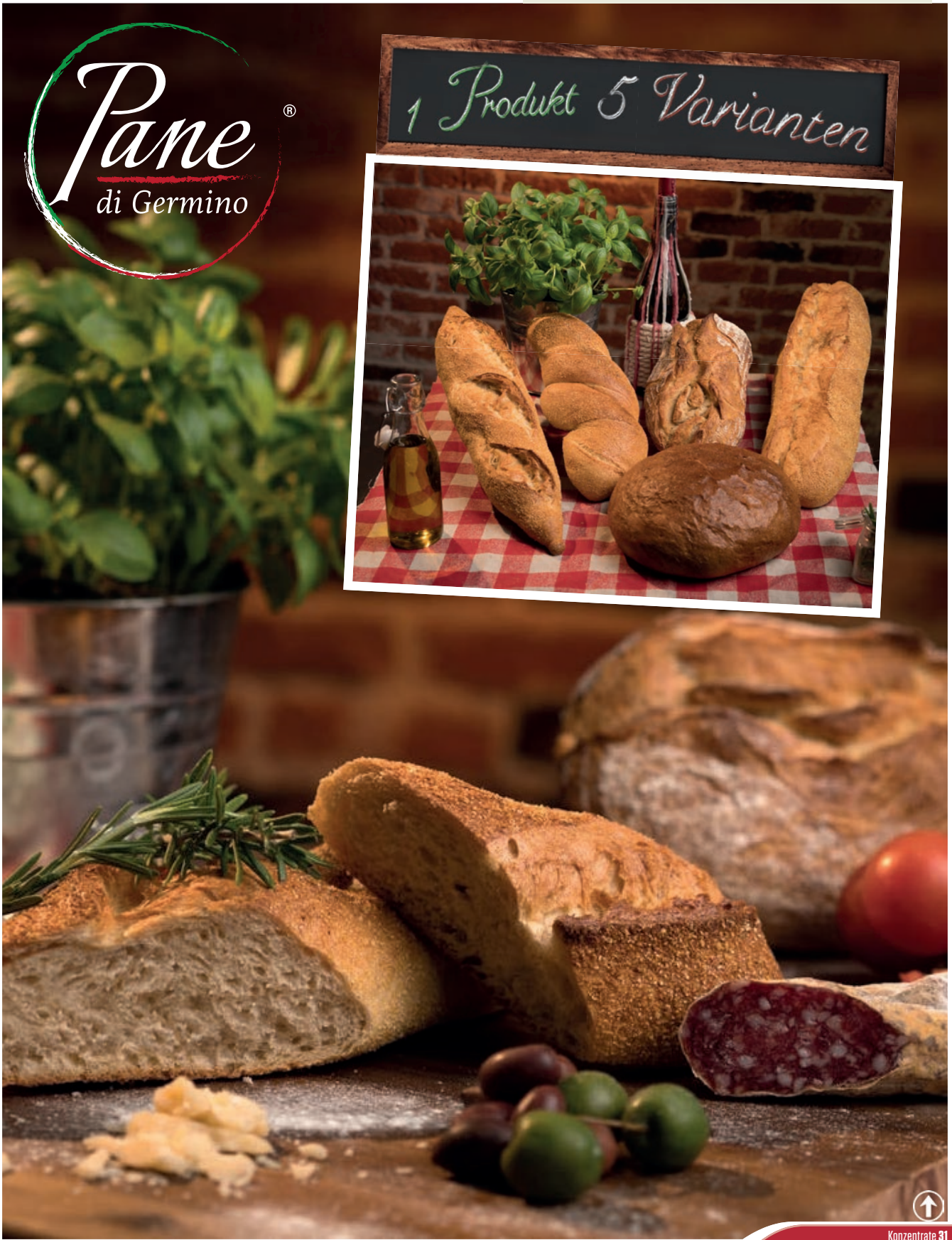
Eine mediterrane Weizenspezialität mit völlig neuen Aromaspektren in der Kruste. Für alle, die wissen wollen, wie unterschiedlich Weizenbrote schmecken können!

ZUTATEN:

WEIZENkeime, WEIZENkeimsauerteig getr., WEIZENquellmehl, WEIZENgrieß, GERSTENmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,500 kg	Pane di Germino®	Art.-Nr. 1745
0,230 kg	Salz	
0,003 kg	Hefe	
ca. 7,000 kg	Wasser	
17,733 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Lachia Roggen

Art.-Nr. 4510 / Zugabemenge 50%

Superfood der Mayas und Azteken

Chia-Samen sind nährstoffreich und sättigen, schützen Zellen und verlangsamen deren Alterung, sind ballaststoffreich und fördern die Verdauung, sind glutenfrei und zeigen so unglaublich vielfältige positive Wirkungen, dass man es kaum glauben kann. Hollywoodstars vertrauen darauf.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (ROGGENvollkornmehl, GERSTENvollkornschrot), Leinsaat gelb, Chia Saat, ROGGENvollkornsauerteig getr., WEIZENGLUTEN, Zucker, Malzextrakt (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK): STEHZEIT: 1 H

5,000 kg	Lachia Roggen	Art.-Nr. 4510
5,000 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 SP 15-18

0,600 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
0,400 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Quellstück	
1,000 kg	Grundsauer	
2,600 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
1,200 kg	Sonnenblumenkerne	
0,200 kg	Speisesalz	
0,300 kg	Hefe	
1,200 kg	Wasser	
16,500 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

Beim Lachia Brot Roggen entfallen mind. 14% des Brennwertes auf den Proteinanteil

HOHER BALLASTSTOFFGEHALT

Das Lachia Brot Roggen enthält mind. 15% Ballaststoffe





Uldo
Emmer-Quinoa Brot

Art.-Nr. 4316 / Zugabemenge 35%

Urzeit und Neuzeit aufs Beste vereint

Unsere urig-würzige Clean Label-Komposition enthält 60 % Dinkel, 23 % Roggen und 17 % Emmervollkorn, angereichert mit gepufftem Quinoa und Waldstaudenroggenvollkorn.

ZUTATEN:

EMMERvollkornmehl, WALDSTAUDENROGGENvollkornmehl, Leinsaat (geschrotet), Quinoa (gepufft), WEIZENGLUTEN, ROGGENvollkornsauerteig getr., WEIZENquellmehl, Apfelpulver, GERSTENmalzextrakt, DINKELmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

QUELLSTÜCK:		STEHZEIT: 1 H
3,500 kg	Emmer-Quinoa	Art.-Nr. 4316
4,000 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER):		TA 170	S° 15-18
1,200 kg	Roggenmehl	Type 1150 / 1370	
0,900 kg	Wasser		

REZEPT (TEIG):		
7,500 kg	Quellstück	
2,100 kg	Grundsauer	
4,500 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,800 kg	Kartoffelflocken	
1,000 kg	Sonnenblumenkerne	
0,250 kg	Speisesalz	
0,250 kg	Hefe	
ca. 3,300 kg	Wasser	
19,700 kg	**Gesamtgewicht**	

NATÜRLICHE PROTEINQUELLE

Beim Emmer-Quinoa Brot entfallen mind. 17% des Brennwertes auf den Proteinanteil

NATÜRLICHE QUELLE VON VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN

Das Emmer-Quinoa Brot enthält hochwertige natürliche Zutaten, welche für eine natürliche Quelle von einer Reihe von Mineralstoffen und Vitaminen sorgen



Uldo

Störtebeker®

Art.-Nr. 4066 / Zugabemenge 33%

Arrooooma ahoi!

Flagge zeigen im Sortiment mit dem Piratenbrot und seiner emotionalen Markenbotschaft. Ein kräftiges Dinkelmischbrot mit Emmervollkorn und Waldstaudenroggenvollkorn als schmackhaftes Abenteuer für den Gaumen.

ZUTATEN:

ROGGENkerne gepufft, Getreidemahlprodukte (EMMERvollkornmehl, WALDSTAUDENROGGENvollkornmehl, DINKELvollkornmehl), Leinsaat geschrotet, ROGGENvollkornsauerteig getr., Stabilisator Guarkernmehl, GERSTENmalzextrakt, Säuerungsmittel Äpfelsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):

STEHZEIT: 1 H

3,300 kg	Störtebeker®	Art.-Nr. 4066
4,700 kg	Wasser	

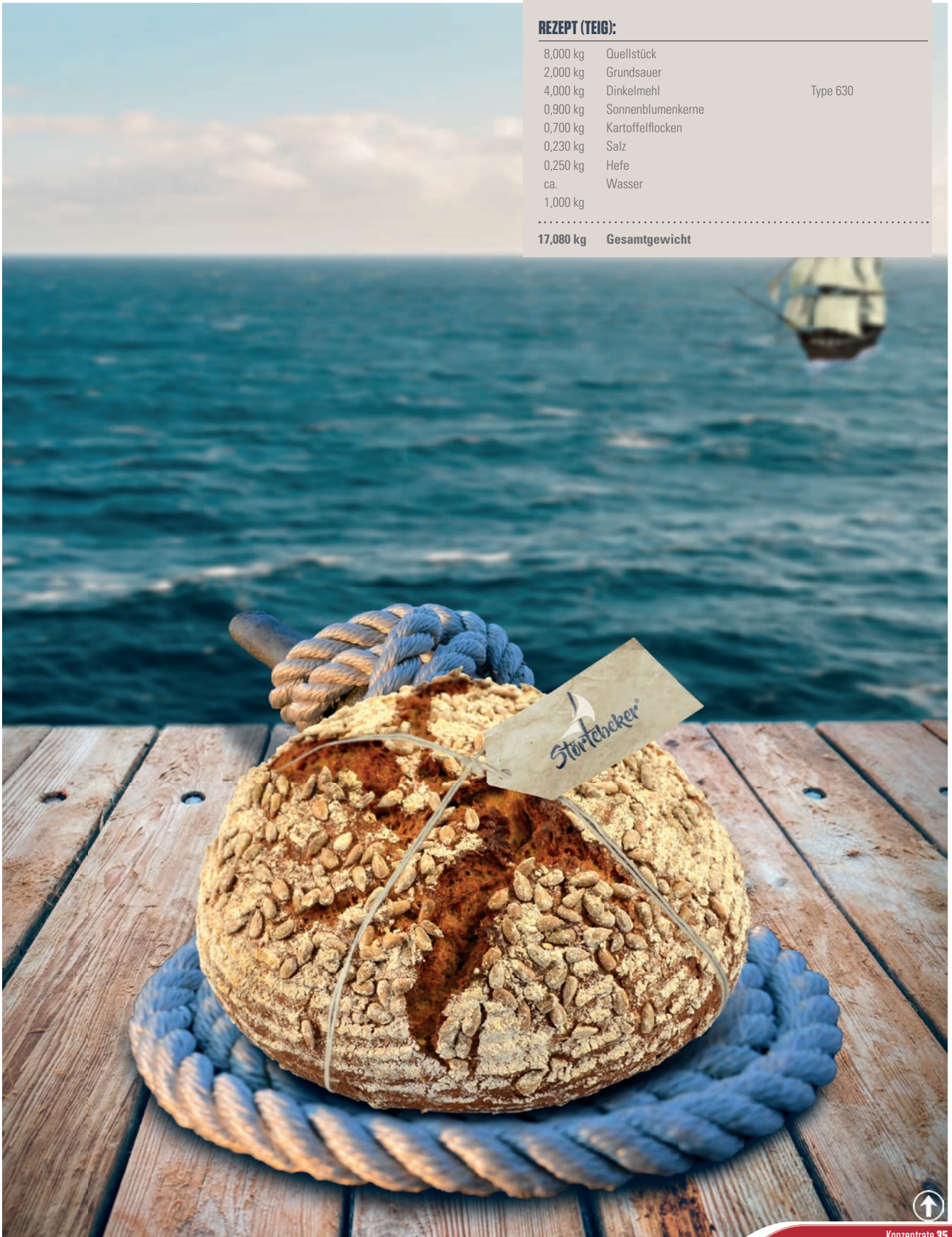
REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER):

TA 175 **S° 15**

1,100 kg	Roggenmehl	Type 1150/1370
0,900 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

8,000 kg	Quellstück	
2,000 kg	Grundsauer	
4,000 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,900 kg	Sonnenblumenkerne	
0,700 kg	Kartoffelflocken	
0,230 kg	Salz	
0,250 kg	Hefe	
ca. 1,000 kg	Wasser	
17,080 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

O! Brot

Art.-Nr. 4500 / Zugabemenge 50%

Eine essenzielle Esserfahrung

Viele Studien belegen die positiven Wirkungen der essenziellen Fettsäuren Omega-3. Der Körper braucht sie, kann sie aber nicht selbst produzieren. In unserer Rezeptur sind sie durch ausgewählte Samen und Kerne vertreten.

ZUTATEN:

GERSTENvollkornschrot, DINKELmehl, Leinsaat gelb, WEIZENGLUTEN, Malzextrakt (GERSTE), Zucker, ROGGENsauerteig getr., Säureregulator Diacetat.

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER):

TA 170 Sº 15-18

0,880 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
0,625 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

5,000 kg	O! Brot	Art.-Nr. 4500
3,600 kg	Dinkelmehl	
1,500 kg	Grundsauer	
0,470 kg	Leinsaat	
0,230 kg	Speisesalz	
0,200 kg	Hefe	
6,700 kg	Wasser	
17,700 kg	**Gesamtgewicht**	



EFSA-Health-Claim:
a-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Das Gebäck enthält mindestens 0,3 g a-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal.
Dem entsprechen 2 Scheiben Brot à 45 g.

EFSA-Health-Claim:
Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von Linolsäure in einer Menge von 1 % des gesamten Energiebedarfs und von a-Linolensäure in einer Menge von 0,2 % des gesamten Energiebedarfs ein.
Dem entsprechen 2 Scheiben Brot à 45 g.

Uldo

O! Brötchen

Art.-Nr. 5250 / Zugabemenge 50%

Eine kräftige Dosis Daseinslust

Omega-3-Fettsäuren werden schon fast wundersame Wirkungen für die Gesundheit zugeschrieben. Neuere Studien unterstreichen ihren Nutzen. Ohne Zweifel sind sie von großer Bedeutung für den menschlichen Stoffwechsel.

ZUTATEN:

GERSTENvollkornmehl, Leinsaat (braun, gelb), Getreideprodukte (WEIZEN, ROGGEN), GERSTENmalzmehl und-malzextrakt, SOJAflakes, WEIZENGLUTEN, Zucker, Dextrose, ROGGENsauerteig getr., Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK): TEMPERATUR 25 °C / STEHZEIT: 60 MINUTEN

4,600 kg	O! Brötchen	Art.-Nr. 5250
0,800 kg	Kürbiskerne	
3,300 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

8,700 kg	Quellstück	
4,600 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Salz	
0,350 kg	Hefe	
0,370 kg	Goldbrötchen	Art.-Nr. 3010
2,000 kg	Wasser	
16,220 kg	**Gesamtgewicht**	

Je früher, desto besser





Uldo
Stadlbrot®

Art.-Nr. 4100 / Zugabemenge 26%

Das Lieblingsbrot eines Unvergessenen

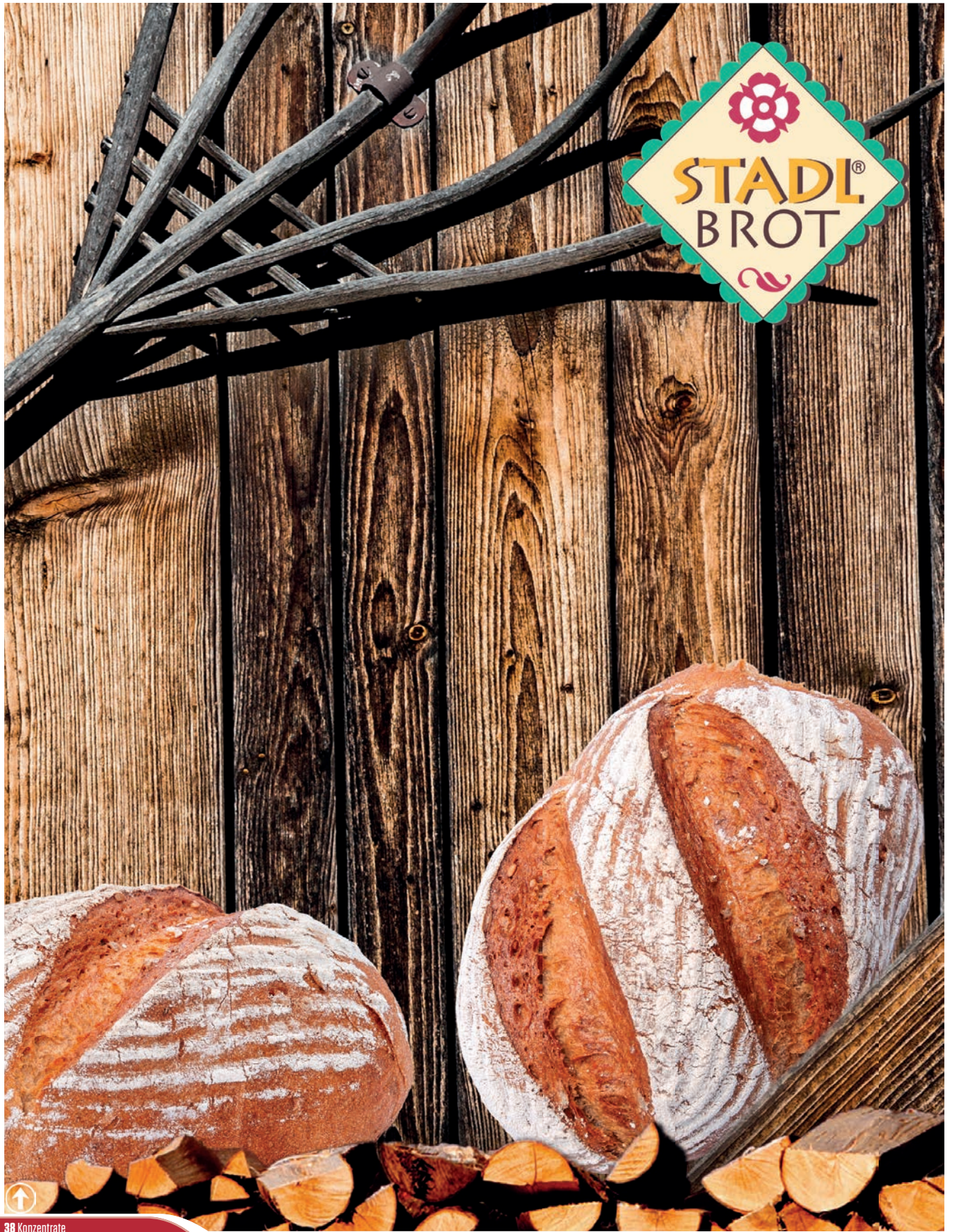
Jahrelang vom volkstümlichen Entertainer mit höchsten TV-Einschaltquoten auf Touren präsentiert. Bis heute ein rustikal-malziges Geschmackserlebnis der Tiroler Art und nach seinem Geschmack. In dieser Komposition ist tatsächlich viel Moik und Musik drin!

ZUTATEN:

Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, Kartoffelflocken, WEIZENmalzquellmehl, Sauerteige getrocknet (ROGGENvollkorn, WEIZEN), WEIZENmehl, Kürbiskerne, Speisesalz, ROGGENmalzflocken, Röstmalzmehl (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (TEIG):

4,000 kg	Weizenmehl	Type 550 / 1050
4,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
2,800 kg	Stadlbrot®	Art.-Nr. 4100
0,280 kg	Hefe	
7,200 kg	Wasser	
18,280 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Rübli Brot

Art.-Nr. 4060 / Zugabemenge 33%

Köstlich wie gebackenes Glück

Rübli Brot ist eine saftige Überraschung für Brot-Gourmets. Karotten und Ölsaaten verleihen ihm seinen besonderen Brotcharakter und die feinporige und saftige Textur.

ZUTATEN:

Mahlprodukte (ROGGENschrot, WEIZENschrot), WEIZENGLUTEN, Sonnenblumenkerne, WEIZENquellmehl, Leinsaat, Karottenstücke, Meersalz, ROGGENmalzflocken, GERSTENröstmalz, Karamell, Säuerungsmittel Milchsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Backenzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK):

STEHZEIT: 1 H

5,000 kg	Rübli Brot	Art.-Nr. 4060
5,000 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Brüh-/Quellstück	
7,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
3,000 kg	Weizenmehl	Type 1050
0,320 kg	Hefe	
6,000 kg	Wasser	
26,320 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Dasda mit Eiweiss® Brot

Art.-Nr. 4270 / Zugabemenge 70%

Das klassische Abendbrot für Ernährungsbewusste

Weniger Kohlenhydrate – mehr Eiweiß. So einfach lautet die Formel für unser Eiweißbrot. Wir empfehlen es nicht nur, weil es sich als Bestandteil einer Kohlenhydrat-reduzierten Ernährungsform eignet, sondern ganz einfach auch deshalb, weil es ausgezeichnet schmeckt.

ZUTATEN:

Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN, SOJA, LUPINE), SOJA (Schrot, Flakes), WEIZENvollkornsauerteig getrocknet, WEIZENvollkornmehl, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Malzmehl und Malzextrakt (GERSTE), Apfelfasern, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

1,600 kg	Leinsaat	
0,800 kg	Sonnenblumenkerne	
7,000 kg	Dasda mit Eiweiss® Brot	Art.-Nr. 4270
0,600 kg	Weizenvollkornmehl	
0,300 kg	Hefe	
8,300 kg	Wasser	
18,600 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Kartoffel Brot

Art.-Nr. 4040 / Zugabemenge 33%

Ein Leckerschmecker aus dem Schwabenland

Ein herzhaftes und saftiges Brot, das lange frisch bleibt. Es duftet verführerisch, hat eine Krume mit Biss und eine knusprige Kruste. Schmeckt zu allen Belägen, egal ob herzhaft oder süß. Es soll Leute geben, die dieses Kartoffelbrot scheibenweise ohne Belag verzehren. Hat absolut das Zeug zum Lieblingsbrot.

ZUTATEN:

Kartoffelflocken, Getreidemahlerzeugnisse (ROGGENvollkornschrot, ROGGENmehl, WEIZENmehl), Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Säuerungsmittel Milchsäure, GERSTENröstmalz, Säureregulator Calciumacetat, Karamell, Emulgator Rapslecithin, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
5,000 kg	Kartoffel Brot	Art.-Nr. 4040
0,500 kg	Hefe	
9,500 kg	Wasser	
25,000 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Kartoffel Brötchen

Art.-Nr. 5040 / Zugabemenge 33%

Eine kleine rustikale Köstlichkeit

Ganz schön fluffige und saftige Krume mit knuspriger Kruste.

ZUTATEN:

Kartoffelflocken, WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Zucker, WEIZENmalzmehl, WEIZENquellmehl, Dextrose, Stabilisator Diphosphate, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Säuerungsmittel Milchsäure, Röstmalzmehl (GERSTE), Karamell, Säureregulator Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

2,000 kg	Weizenmehl	Type 550
1,000 kg	Kartoffel Brötchen	Art.-Nr. 5040
0,080 kg	Hefe	
0,040 kg	pfl. Speisefett	
1,700 kg	Wasser	
4,820 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
KARTOFFELRustic® Brötchen

Art.-Nr. 5051 / Zugabemenge 20%

Die rustikale Variante

Allein ihr Duft wird die Kunden begeistern, vom Geschmack ganz zu schweigen.

ZUTATEN:

Kartoffelflocken, WEIZENmehl, WEIZENsauerteig getr., Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt , WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

7,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,800 kg	Weizenmehl	Type 1050
2,000 kg	KARTOFFELRustic® Brötchen	Art.-Nr. 5051
0,200 kg	Speisesalz	
0,200 kg	Hefe	
6,700 kg	Wasser	
0,200 kg	pfl. Speiseöl	
	zum Schluss der Knetzeit kurz unterlaufen lassen	
17,100 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
KARTOFFELRustic® Dinkel

Art.-Nr. 5076 / Zugabemenge 20%

Gaumenschmaus und Augenweide

Die homogene Rezeptur für eine locker-kleinporige Krume und feine, „kartoffelig“ anmutende Kruste.

ZUTATEN:

Kartoffelflocken, DINKELmehl, ROGGENmehl, DINKELvollkornquellmehl, DINKELvollkornsauerteig getr., DINKELGLUTEN, Maisquellmehl, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

8,800 kg	Dinkelmehl	Type 630
2,240 kg	KARTOFFELRustic® Dinkel	Art.-Nr. 5076
0,225 kg	Speisesalz	
0,340 kg	Hefe	
7,400 kg	Wasser	kalt
0,240 kg	pfl. Speiseöl	Raps
19,245 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

KARTOFFELRustic® Süßkartoffel

Art.-Nr. 5055 / Zugabemenge 20-40%

Das populäre Kraftpaket für Figur- und Ernährungsbewusste

Die Süßkartoffel liegt voll im Trend und eignet sich als Allrounder für süße und auch herzhafte Gebäcke.

ZUTATEN:

Süßkartoffelgrieß, Kartoffelflocken, GERSTENröstmalzmehl, WEZENmehl, Leinsaat geschrotet, WEIZENKLEBER, WEIZENvollkornsauerteig getr., WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator Rapslecithin, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

7,300 kg	Weizenmehl	Type 550
0,700 kg	Roggenmehl	Type 1150 / 997
2,000 kg	KARTOFFELRustic® Süßkartoffel	Art.-Nr. 5055
0,240 kg	Uldo BB® Malz Premium BAK	Art.-Nr. 3307
0,215 kg	Speisesalz	
0,350 kg	Hefe	
0,150 kg	pfl. Speiseöl	
ca. 5,900 kg	Wasser	
16,855 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Pano Vegano® 30

Art.-Nr. 4433 / Zugabemenge 30%

100 Prozent veganer Genuss!

Die Zahl der Menschen mit veganem Lebensstil steigt rapide. In der knusprigen Kruste und saftigen Krume dieses rein pflanzlichen Produkts versammeln sich Haferflocken mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Chiasamen, Leinsaat und gepuffte Roggenkörner mit weiteren wertvollen Zutaten.

ZUTATEN:

ROGGENkörner gepufft, SOJAflakes, Apfelpulver, Kürbiskerne, Flohsamenschalen, Meersalz, Chia Saat, ROGGENvollkornsauerteig getr., Säuerungsmittel Äpfelsäure, GERSTENmalzextrakt, Säureregulator Natriumacetate.

REZEPT (TEIG):

3,000 kg	Pano Vegano® 30	Art.-Nr. 4433
3,400 kg	Haferflocken	
2,400 kg	Sonnenblumenkerne	
1,200 kg	Leinsaat	
0,700 kg	pfl. Speiseöl	Raps
0,500 kg	Rübensirup	
7,500 kg	Wasser	
18,400 kg	**Gesamtgewicht**	



TIPP:

Auf Anfrage sind weitere Varianten erhältlich.

Uldo

Kaiser Kruste

Art.-Nr. 4190 / Zugabemenge 50%

Da kommt sogar der Kaiser ins Schwärmen

Unsere Vormischung für rustikale Roggen-Dinkel-Mischbrote besticht durch seine lockere und saftige Krume, seine Frischhaltung und natürlich einem kaiserlichen Geschmack.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, DINKELvollkornmehl), Kartoffelflocken, ROGGENsauerteig getr., MOLKEpulver, Speisekleie (WEIZEN), Röstmalzmehl (GERSTE), WEIZENGLUTEN, Malzextrakt (GERSTE), Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (GRUNDSAUER): TEMPERATUR 170 °C / STEHZEIT: 15-17 MINUTEN

1,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
0,700 kg	Wasser	
0,170 kg	Anstellgut	

REZEPT (TEIG):

4,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
5,000 kg	Kaiser Kruste	Art.-Nr. 4190
1,700 kg	Grundsauer TA 170	
0,200 kg	Hefe	
0,200 kg	jodiertes Speisesalz	
6,500 kg	Wasser	
17,600 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Kornelius® Brot

Art.-Nr. 4160 / Zugabemenge 40%

Mit Liebe erschmeckt

Dieses Weizen-Roggen-Mischbrot mit dem mild-nussigen Aroma von Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sojaschrot ist ein delikater Energiespender mit zahlreichen positiven Aspekten fürs körperliche Wohlbefinden.

ZUTATEN:

WEIZENvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SOJAschrot, WEIZENGLUTEN, Meersalz, GERSTENröstmalzmehl, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Säuerungsmittel (Milchsäure, Zitronensäure), Gewürz (Koriander, Kümmel), Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

4,000 kg	Weizenmehl	Type 550 / 1050
4,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
5,200 kg	Kornelius® Brot	Art.-Nr 4160
0,400 kg	Hefe	
8,500 kg	Wasser	
22,100 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Kornelius® Brötchen

Art.-Nr. 5160 / Zugabemenge 47%

Ein Genuss von feinherbem Charakter

Dieses gehaltvolle, feinkörnige Weizen-Mischbrötchen mit dem mild-nussigen Aroma von Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sojaschrot ist ein delikater Energiespender mit zahlreichen positiven Aspekten fürs körperliche Wohlbefinden.

ZUTATEN:

WEIZENvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, WEIZENGLUTEN, SOJAschrot, Meersalz, Dextrose, Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Säuerungsmittel Milchsäure, Gewürz (Kümmel, Koriander), Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

4,700 kg	Kornelius® Brötchen	Art.-Nr. 5160
4,000 kg	Weizenmehl	Type 550
1,300 kg	Roggenmehl	Type 1150 / 997
0,400 kg	Hefe	
6,000 kg	Wasser	
16,400 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Multikorn Brot

Art.-Nr. 4020 / Zugabemenge 45%

Die konzentrierte Geschmacksvielfalt

Ein körniges und doch saftiges Brot mit dem Geschmacksspektrum aus den besten Getreidearten.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornschrot, ROGGENvollkornschrot, DINKELvollkornschrot, Maismehl, HAFERvollkornschrot, GERSTENvollkornschrot), Leinsaat, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, SESAM, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), GERSTENröstmalz, Gewürz (Kümmel, Koriander), Karamell, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (TEIG):

3,200 kg	Weizenmehl	Type 1050 / 550
2,300 kg	Roggenmehl	Type 1150
4,500 kg	Multikorn Brot	Art.-Nr. 4020
0,230 kg	Hefe	
ca. 6,800 kg	Wasser	
17,030 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Multikorn Brötchen

Art.-Nr. 5020 / Zugabemenge 48%

Einzigartig vielfältig in Aroma und Geschmack

Den kräftig-würzigen Charakter dieses Sechskornbrötchens verleihen ihm seine sechs Getreidearten und zusätzlichen Ölsaaten.

ZUTATEN:

Getreideerzeugnisse (WEIZENvollkornmehl, DINKELmehl, Maismehl, HAFERschrot, GERSTENschrot), Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, Leinsaat, SOJAschrot, Speisesalz, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), WEIZENquellmehl, Emulgator Rapslecithin, Säuerungsmittel Milchsäure, Gewürze (Kümmel, Koriander), Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

6,800 kg	Weizenmehl	Type 550
1,200 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
7,500 kg	Multikorn Brötchen	Art.-Nr. 5020
0,400 kg	Hefe	
8,500 kg	Wasser	
24,400 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Malz+Korn Brot

Art.-Nr. 4120 / Zugabemenge 45%

Gebacken wie gebraut ein Gewinn an Genuss

Dieses leicht bekömmliche, herbsüße und aromatische Mischbrot aus drei Getreiden erhält seine ganz besonders charakteristische Note durch Malz.

ZUTATEN:

Getreideerzeugnisse (WEIZENvollkornschrot, ROGGENvollkornschrot, HAFERflocken), WEIZENquellmehl, Sonnenblumenkerne, ROGGENmalzflocken, WEIZENGLUTEN, SOJAschrot, WEIZENmalzquellmehl, Speisesalz, GERSTENröstmalz, Stabilisator Guarkernmehl, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), Emulgator Rapslecithin, Gewürze (Kümmel, Koriander), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

2,900 kg	Weizenmehl	Type 550
4,500 kg	Malz + Korn	Art.-Nr. 4120
2,600 kg	Roggenmehl	Type 1150
0,200 kg	Hefe	
ca. 6,600 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Malzkorn Brot CL

Art.-Nr. 4304 / Zugabemenge 32%

Besser geht´s nicht

Das beste Dreikornbrot aller Zeiten – jedenfalls unserer Meinung nach und vom Deutschen Brotinstitut e.V. zum Brot des Jahres 2021 gewählt.

ZUTATEN:

WEIZENquellmehl, HAFER (Flocken, Kleie), LUPINENschrot, WEIZENvollkornmehl, Leinsaat, Röstmalzmehl (GERSTE), Speisesalz, Sonnenblumenkerne, WEIZENsauerteig getr., Karamell, Malzextrakt (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 S° 15-18

1,000 kg	Roggenmehl	
0,700 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

1,700 kg	Grundsauer	
3,300 kg	Malzkorn Brot CL	Art.-Nr. 4304
1,800 kg	Weizenmehl	Type 550
3,700 kg	Weizenmehl	Type 1050
0,200 kg	Haferflocken	
0,250 kg	Hefe	
ca. 6,050 kg	Wasser	
17,000 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Dinkel Ernte

Art.-Nr. 4191 / Zugabemenge 20%

Dinkel – das kleine Korn mit großem Trendfaktor

Das Brot ohne weizenbasierte Rohstoffe punktet mit seiner Langzeitführung (16-24 Stunden) und erhält dadurch viel Aroma.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, DINKELvollkornmehl), Kartoffelflocken, DINKELvollkornquellmehl, ROGGENsauerteig getr., Speisekleie (HAFER), Malzmehl (GERSTE), Stabilisator Guarkernmehl, Malzextrakt (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

7,400 kg	Dinkelmehl	Type 630
2,000 kg	Dinkel Ernte	Art.-Nr. 4191
1,500 kg	Grundsauer TA 170	
0,060 kg	Hefe	
0,290 kg	Salz	
7,000 kg	Wasser	
18,250 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Spelta Premium

Art.-Nr. 4253 / Zugabemenge 20%

Qualität aus dem Korn der Schwaben

Der Grundstoff für Brotgenuss auf Dinkelbasis. Individuell durch Ihre Zugabe von Saaten, Quellstück oder Kochstück. Endlich ein helles Dinkel-Brot!

ZUTATEN:

DINKELvollkornsauerteig getr., DINKELflocken, DINKELvollkornmehl, DINKELvollkornquellmehl, Apfelfasern, Stabilisator Guarkernmehl, GERSTENmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK): STEHZEIT: 1 H

2,000 kg	Spelta Premium	Art.-Nr. 4253
4,700 kg	Wasser	15 C°

REZEPT (TEIG):

6,700 kg	Quellstück	
7,250 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,750 kg	Kartoffelflocken	
0,230 kg	Salz	
0,250 kg	Hefe	
ca. 2,600 kg	Wasser	10 C°
17,780 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Dinkel Volles Korn

Art.-Nr. 4225 / Zugabemenge 100%

Dinkel-Delikatesse aus Meisterhand

Schon vor 7000 Jahren auf unseren Feldern, wiederentdeckt in den 80er Jahren wegen seiner zahlreichen ernährungsphysiologischen Pluspunkte und eine echte Bereicherung des Sortiments. Feinschmecker loben Dinkel über den grünen Kern.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELvollkornschrot, DINKELvollkornmehl), DINKELvollkornquellmehl, Sonnenblumenkerne, ROGGENvollkornsauerteig getr., Dextrose, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelflocken, WEIZENGLUTEN, JOGHURTpulver, Säureregulator Natriumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Dinkel Volles Korn	Art.-Nr. 4225
0,160 kg	Hefe	
6,600 kg	Wasser	
16,760 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Dinkel Vollkorn Premium 50

Art.-Nr. 4263 / Zugabemenge 50%

Kulinarischer Genuss der Extraklasse

Herzhaft und von körnigem Charakter, überzeugend durch seinen zart-nussigen Geschmack und garantiert lange Frischhaltung. Eines der beliebtesten Kundenprodukte!

ZUTATEN:

Getreidemahlprodukte (DINKELvollkornschrot, DINKELflocken, DINKELvollkornmehl), DINKELvollkornsauerteig getr., Kartoffelflocken, GERSTENmalzextrakt, Zucker, Verdickungsmittel Guarkernmehl, DINKELvollkornquellmehl, Dextrose, Säuerungsmittel Äpfelsäure, GERSTENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

5,000 kg	Dinkel Vollkorn Premium 50	Art.-Nr. 4263
3,500 kg	Dinkel-Vollkornmehl	
1,500 kg	Sonnenblumenkerne	
0,190 kg	Salz	
0,180 kg	Hefe	
ca. 7,000 kg	Wasser	
17,370 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Dinkel Vollkorn Brötchen

Art.-Nr. 5225 / Zugabemenge 29%

„Himmlische Spezialitäten für Körper, Geist und Seele“

So rühmt der Bayerische Müllerbund hymnisch die Backergebnisse mit Dinkelmehl. Unsere duftige Rezeptur aus fein gemahlenem Dinkelvollkornmehl lässt Kleingebäck mit locker-zarter Kruste und dem typischen mild-nussigen Geschmack von Dinkel entstehen. Reich an Ballaststoffen und Mineralien! Hochgeschätzt von Dinkel-Liebhabern!

ZUTATEN:

DINKELvollkornmehl, WEIZENGLUTEN, Kartoffelflocken, DINKELvollkornquellmehl, ROGGENvollkornsauerteig get., Dextrose, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), MOLKEpulver, JOGHURTpulver, WEIZENquellmehl, Säureregulator Natriumacetat, Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

2,500 kg	Dinkelvollkornmehl	
1,000 kg	Dinkel Vollkorn Brötchen	Art.-Nr. 5225
0,125 kg	Hefe	
0,075 kg	pfl. Speisefett	
2,300 kg	Wasser	
6,000 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Korn Korn Roggen

Art.-Nr. 4450 / Zugabemenge 50%

Meisterwerk handwerklicher Backkunst

Brot steht in Deutschland für Tradition und Ursprünglichkeit wie kein anderes Lebensmittel. Und das kräftig würzige Roggenbrot mit seiner mild-säuerlichen Komposition von Aromen ist einer der absoluten Klassiker. Bei diesem haben wir mit Feingefühl und Sachverstand alle Register gezogen.

ZUTATEN:

ROGGEN (Körner gepufft, Vollkornmehl), Leinsaat geschrotet, Erbsenschrot, Stabilisator Guarkernmehl, ROGGENvollkornsauerteig getr., Zucker, GERSTENmalzextrakt, Säuerungsmittel Äpfelsäure, Enzyme.

REZEPT (QUELLSTÜCK): STEHZEIT: 2 H

5,000 kg	Korn Korn Roggen	Art.-Nr. 4450
5,700 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG ROGGEN-VOLLKORNSAUERTEIG): TA 170 Sº 20-23

0,650 kg	Roggenvollkornmehl
0,450 kg	Wasser

REZEPT (TEIG):

10,700 kg	Quellstück
1,100 kg	Roggen-Vollkornsauerteig
2,400 kg	Roggen-Vollkornmehl
2,000 kg	Sonnenblumenkerne
0,200 kg	Zuckkerrübensirup
0,250 kg	Speisesalz
0,300 kg	Hefe
1,600 - 1,800 kg	Wasser
18,550 kg	**Gesamtgewicht**



Uldo
Roggen-Brötchen 10

Art.-Nr. 5963 / Zugabemenge 10-12%

Wir roggen das!

Kräftig-würziges Roggenbrötchen mit dunkler, erstaunlich lockerer Krume und röscher Kruste. An der Kruste knuspern, die weiche Krume knabbern… und mit geschlossenen Augen den Duft und Geschmack einfach nur genießen.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Dextrose, Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), WEIZENquellmehl, ROGGENvollkornsauerteig, WEIZENmalzmehl, Säuerungsmittel Milchsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPTE (TEIG):

6,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
4,000 kg	Weizenmehl	Type 550
1,000 kg	Roggen-Brötchen 10	Art.-Nr. 5963
0,100 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
7,200 kg	Wasser	
18,700 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
TK Roggenbrötchen Premium

Art.-Nr. 5985 / Zugabemenge 17%

Das dunkle Brötchen für helle Genussfreude

Ein kräftig-würziges Roggenkleingebäck als TK-Version. Tiefgekühltes Aufback-Brötchen mit dunkler, lockerer Krume und röscher Kruste.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, Dextrose, Speisesalz, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), GERSTENröstmalz, Pflanzenfasern (Citrus), Säuerungsmittel Milchsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPTE (TEIG):

6,000 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150
4,000 kg	Weizenmehl	Type 550
2,000 kg	TK Roggenbrötchen Premium	Art.-Nr. 5985
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
7,200 kg	Wasser	
19,800 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Sauer

Art.-Nr. 1000 / Zugabemenge 2-7%

Das legendäre „Startup“-Produkt

Der Uldo Sauer hat uns durch seine außerordentliche Güte erste Anerkennung auf dem Markt verschafft und unseren guten Ruf begründet. Bis heute braucht der Uldo Sauer seit mehr als 50 Jahren keinen Vergleich zu scheuen.

DEKLARATIONSEMPFEHLUNG IM GEBÄCK:

Mahlprodukte (ROGGEN), Trinkwasser, Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure)



Uldo
Weißbrot Tradition

Art.-Nr. 1160 / Zugabemenge 1-2%

Tradition vereint mit Moderne

Die deutsche Brotkultur wurde durch die nationale UNESCO-Kommission im Jahr 2014 in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.
Wir helfen auch beim guten alten Weißbrot die Tradition durch modernste Herstellungsmethoden zu bewahren.

ZUTATEN:

WEIZENsauerteig getr., WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator Rapslecithin, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Weißbrot Tradition	Art.-Nr. 1160
0,200 kg	Salz	
0,200 kg	pfl. Speisefett	
0,400 kg	Hefe	
5,800 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Stabi Frisch

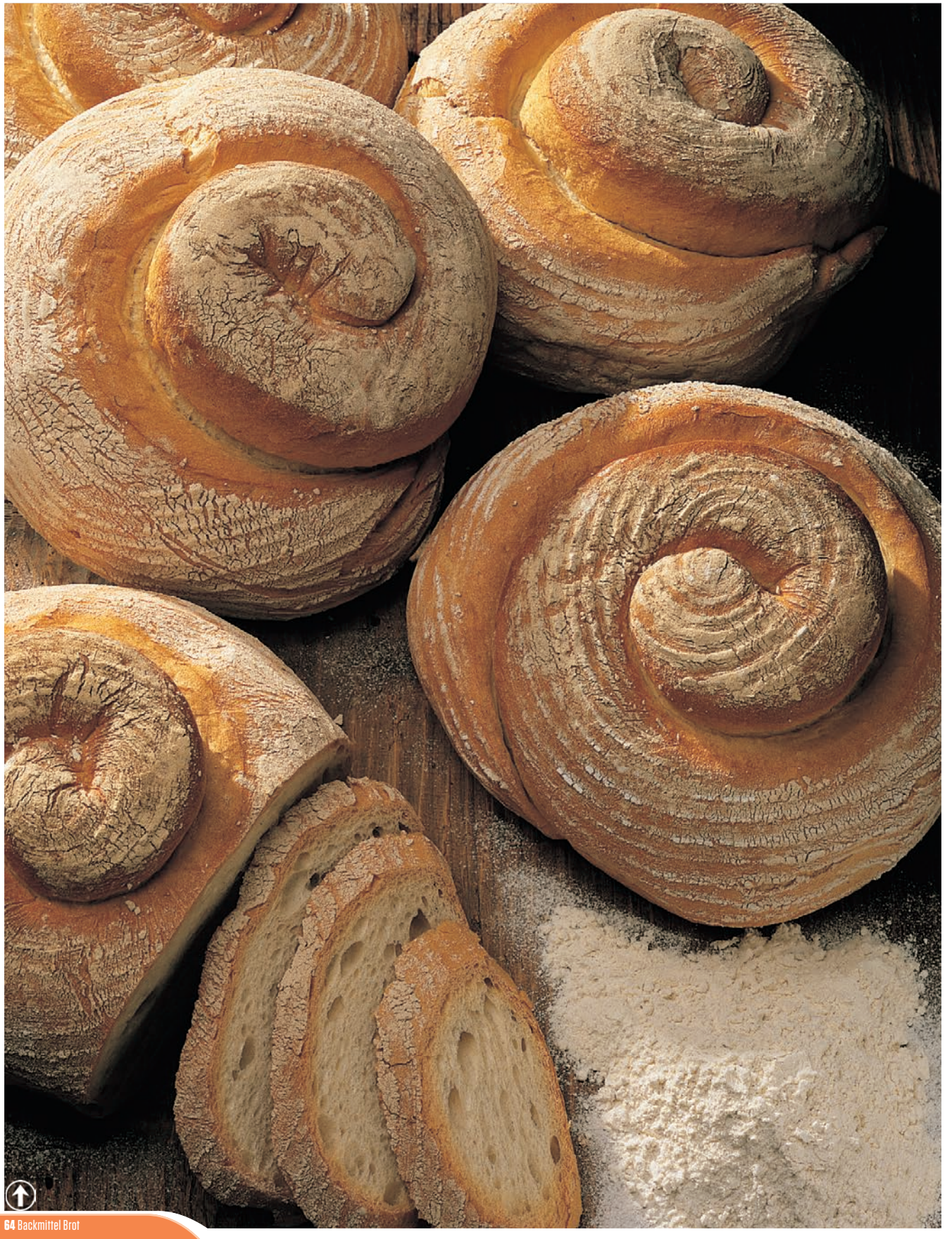
Art.-Nr. 1410 / Zugabemenge 1-2%

Für mehr Qualität, Frische und Haltbarkeit

Natürliches Tuning für sensorisch hochwertige Weizen- und Roggenmischbrote.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, WEIZENmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo
Garant

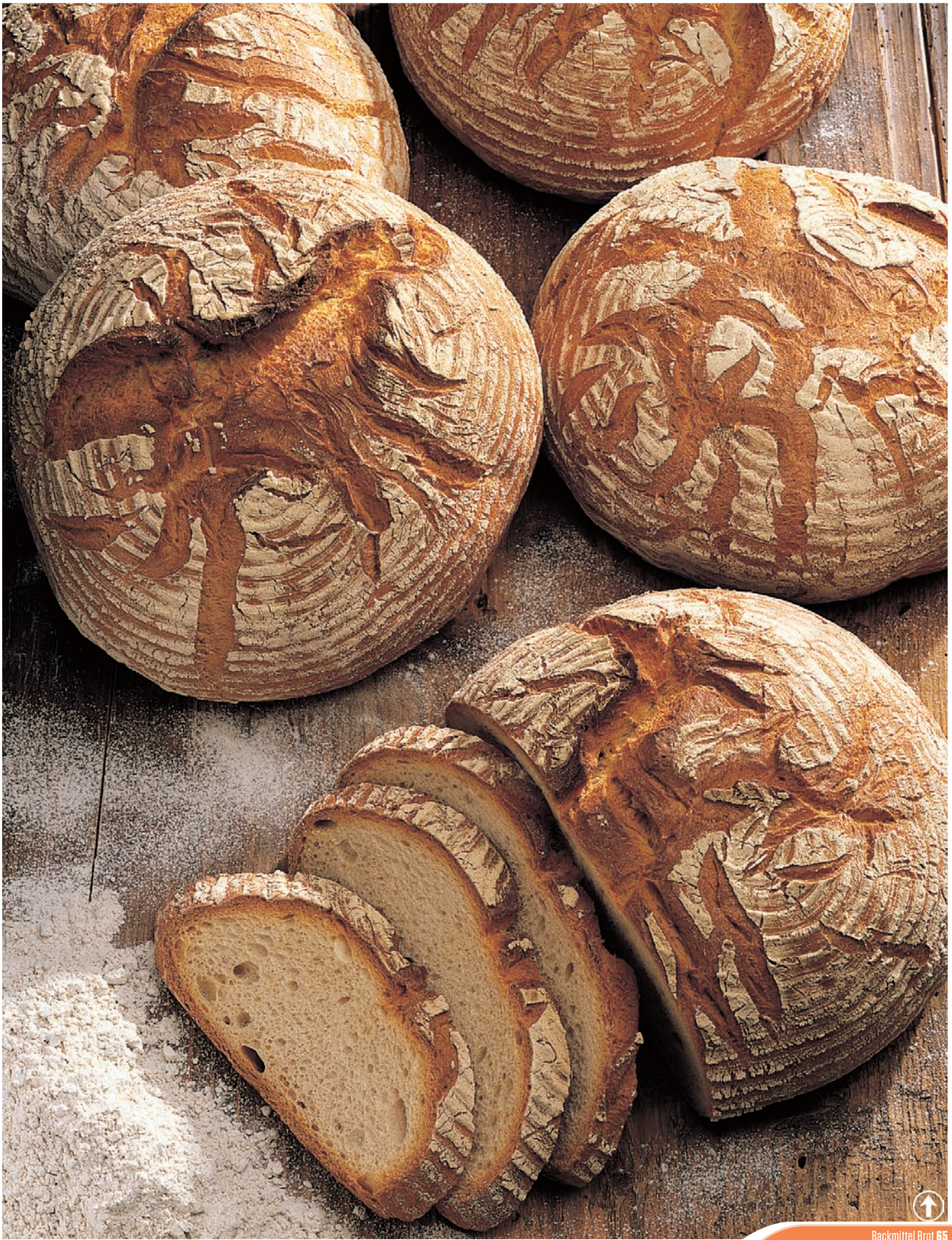
Art.-Nr. 1400 / Zugabemenge 1,5-2%

Garantiert optimierte Arbeitsprozesse

Für uns ist Brot das wichtigste und hochwertigste aller Lebensmittel. Aus diesem Verständnis haben wir dieses Produkt für optimierte Eigenschaften bei der Verarbeitung geschaffen. Mit Gewähr fürs Gelingen bei Mischbroten und Spezialbroten.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, WEIZENmehl, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo
SoftStar

Art.-Nr. 1424 / Zugabemenge 1,5-2,5%

Unser Loblied auf die Geschmackssensoren

Backmittel der neuen Generation, das die Frischhaltung von Broten und deren sensorische Eigenschaften verbessert.

ZUTATEN:

WEIZENKLEBER, WEIZENquellmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo

DinkelFresh

Art.-Nr. 1414 / Zugabemenge 3%

Die neue Freiheit vom Herkömmlichen

Unser Frischhalter speziell abgestimmt auf Dinkelgebäcke verbessert schon durch geringste Beigabe Wasserbindung, Frischhaltung und das Volumen.

ZUTATEN:

DINKELvollkornquellmehl, Stabilisator Guarkernmehl, DINKELvollkornmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo
Traumbaguette

Art.-Nr. 1740 / Zugabemenge 5%

Frankreich, Frankreich...

Die französische Brotdelikatesse mit Gütesiegel. Très bien!

ZUTATEN:

WEIZENKLEBER, WEIZENquellmehl, GERSTENröstmalzmehl, WEIZENkeimsauerteig getr., WEIZENmehl, MOLKEpulver, Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,500 kg	Traumbaguette	Art.-Nr. 1740
0,200 kg	Speisesalz	
0,200 kg	Hefe	
7,000 kg	Wasser	
17,900 kg	**Gesamtgewicht**	





Uldo
Eisprinz®

Art.-Nr. 3017 / Zugabemenge 3-4%

Der Allrounder für alle Fälle

So stellt man Weizenkleingebäcke und Spezialbrötchen in Bestform her.

ZUTATEN:

Röstmalzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Zucker, Dextrose, Malzextrakt (GERSTE), Stabilisator Diphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,350 kg	Eisprinz®	Art.-Nr. 3017
0,200 kg	Speisesalz	
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,600 - 5,700 kg	Wasser	
16,750 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

BB® Malz Premium BAK

Art.-Nr. 3307 / Zugabemenge 2,5%

„Frei von…“ seit über 25 Jahren

Frei von Dawe: BB® Langzeit ist ein Vorreiter der Branche, erfüllt höchste Anforderungen an die Güte des Geschmacks und gewährleistet zugleich die Sicherheit der Prozessführung.

ZUTATEN:

Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENGLUTEN, Zucker, WEIZENquellmehl, Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,250 kg	BB® Malz Premium BAK	Art.-Nr. 3307
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,250 kg	Hefe	
5,700 - 6,000 kg	Wasser	
16,700 kg	**Gesamtgewicht**	













Uldo

BB® Langzeit Brötchen Premium

Art.-Nr. 3003 / Zugabemenge 3-4%

Die Backkreation für den gewissen Unterschied

Ein Slow Produkt, das den Richtlinien eines Clean Labels entspricht und unsere Kunden schnell begeistert hat.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgator Rapslecithin, GERSTENmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,300 kg	BB® Langzeit Brötchen Premium	Art.-Nr. 3003
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,700 - 5,800 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

BB® hell / BB® dunkel

Art.-Nr. 3113 / Zugabemenge 3% | Art.-Nr. 3114 / Zugabemenge 4%

DA WErden Sie staunen: Uldo lässt Sie nicht in der Luft kleben.

BB® hell & BB® dunkel sind eine einmalige Kombination aus unserer sehr erfolgreichen Uldo BB® Premium Produktreihe und BB® Dinkel – und das komplett DAWE-frei.

ZUTATEN BB HELL:

Zucker, WEIZENmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENKLEBER, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Stabilisator Diphosphate, WEIZENquellmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

ZUTATEN BB DUNKEL:

WEIZENmehl, WEIZENKLEBER, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, DURUM-extrudat, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Stabilisator Diphosphate, Karamellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo

BB® Brezen

Art.-Nr. 3107 / Zugabemenge 3-4%

Die „Brezn“ – natürlich frei von DAWE

Unser spezielles Brezenbackmittel für noch geschmeidigere Teige und einem kräftigen Ausbund.

ZUTATEN:

Stabilisatoren (Guarkernmehl, Diphosphate), WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, GERSTENmalzmehl, Traubenzucker, Zucker, WEIZENkeimsauerteig getr., Emulgator Rapslecithin, Hefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.



Uldo

Backmittel Slow

Art.-Nr. 3080 / Zugabemenge 3%

Die Entdeckung der Langsamkeit

Mit diesem Produkt schlagen wir die Brücke zu Herstellern von Backwaren, die nach den Richtlinien Clean Label oder Slow Baking produzieren – und dabei auf Produktqualität, Produktionssicherheit und Anlagenkompatibilität Wert legen.

ZUTATEN:

Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENquellmehl, WEIZENgluten, Emulgator Rapslecithin, Zucker, SOJAmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,300 kg	Backmittel Slow	Art.-Nr. 3080
0,200 kg	Salz	
0,300 kg	Hefe	
6,000 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Goldbrötchen

Art.-Nr. 3010 / Zugabemenge 3,5%

Diese Brötchen verdienen Höchstnoten

Ob Semmel oder Weck, Schrippe oder Brötchen: außen knusprig und knackig, innen saftig und fluffig. Mit Farbe, Form und Ausbund vom Feinsten!

ZUTATEN:

WEIZENmehl, GERSTENröstmalzmehl, GERSTENmalzextrakt, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Dextrose, Zucker, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Stabilisator Diphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,350 kg	Goldbrötchen	Art.-Nr. 3010
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,700 - 5,800 kg	Wasser	
16,850 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Dinkel Goldbrötchen

Art.-Nr. 3083 / Zugabemenge 3,5-4%

Geschmackstiefe und Bekömmlichkeit

Dinkel ist ernährungsphysiologisch über jeden Zweifel erhaben. Unser Dinkel-Spezialbackmittel ohne Weizen-basierte Rohstoffe mit kräftig nussiger Note ist geschmacklich einfach nur fabelhaft.

ZUTATEN:

DINKELvollkornquellmehl, Malzmehl (GERSTE), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), DINKELmehl, Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, Zucker, Stabilisator Diphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,350 kg	Dinkel Goldbrötchen	Art.-Nr. 3083
0,200 kg	Speisesalz	
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,600 kg	Wasser	
16,750 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
BB® Dinkel

Art.-Nr. 3084 / Zugabemenge 4%

Bessere Backeigenschaft – uriges Geschmackserlebnis

Perfekt abgestimmt auf die besonderen Backeigenschaften des Urgetreides, die etwas weniger günstig sind als beim Weizen. Bringt die Vorteile von Dinkel optimal zur Wirkung.

ZUTATEN:

DINKELvollkornquellmehl, DINKELmehl, Malzmehl und Malzextrakt (GERSTE), Dextrose, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Diphosphate), DINKELvollkornsauerteig getr., Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Dinkelmehl	Type 630
0,400 kg	BB® Dinkel	Art.-Nr. 3084
1,500 kg	Kartoffelflocken	
0,240 kg	Meersalz	
0,450 kg	Hefe	
ca. 6,700 kg	Wasser	
0,200 kg	pfl. Speiseöl am Ende der Knetung zugeben	
19,490 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Brötchen Smart TK

Art.-Nr. 3180 / Zugabemenge 4%

Prozess-Sicherheit für teilgegarte Tiefkühlteiglinge

Aus einem Nischenmarkt ist ein Hauptmarkt geworden. Gemäß den Konsumentenwünschen und wegen des Preisdrucks fokussiert sich die Produktion auf teilgebackene Brote und Gebäcke, die man bei Bedarf am Point of Sale nur kurz fertigbacken muss.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, Stabilisator Guarkernmehl, Röstmalzmehl (WEIZEN), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, Stabilisatoren (Calciumsulfat, Diphosphat), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,220 kg	Speisesalz	
0,400 kg	Brötchen Smart TK	Art.-Nr. 3180
0,150 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,500 kg	Hefe	
ca. 5,700 kg	Wasser	
16,970 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Gärstar

Art.-Nr. 3020 / Zugabemenge 3%

Ähre wem Ähre gebührt

Dieses ausgeklügelte Produkt macht bei der Kälteführung von Weizenkleingebäcken seinem und Ihrem Namen alle Ehre. Form und Aussehen, Oberfläche und Kruste, Krume, Geruch und Geschmack – das alles und mehr wird optimiert.



ZUTATEN:

Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), WEIZENmehl, Dextrose, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, GERSTENröstmalzmehl, Stabilisatoren Diphosphate, Calciumsulfat), Trennmittel Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Backenzyme

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,300 kg	Gärstar	Art.-Nr. 3020
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,700 - 5,800 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	

Uldo
Gärstar Malt

Art.-Nr. 3023 / Zugabemenge 3%

Eine bewährte Führungskraft

Als Allrounder bei der Herstellung aller Weizenkleingebäcke ein gefragter Partner. Geeignet für alle Führungsarten.



ZUTATEN:

Zucker, Maisquellmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Dextrose, WEIZENmalzmehl, WEIZENGLUTEN, Stabilisatoren (Diphosphate, Calciumsulfat), Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure und Cystein, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,300 kg	Gärstar Malt	Art.-Nr. 3023
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,700 - 5,800 kg	Wasser	
16,800 kg	**Gesamtgewicht**	

Uldo
Brezen Malz

Art.-Nr. 3096 / Zugabemenge 2,5-4%

Fürs Wappengebäck des Bäckerhandwerks

Das historische Wahrzeichen der Bäcker verdient Respekt.
Mit unserem Produkt wird die Geschlungene zur Gelungenen.

ZUTATEN:

Malzextrakt (GERSTE), Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Zucker, Malzmehl (WEIZEN), WEIZENmehl, WEIZENGLUTEN, Stabilisator Diphosphate, Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,500 kg	pfl. Speisefett	
0,400 kg	Brezen Malz	Art.-Nr. 3096
0,350 kg	Hefe	
0,210 kg	Salz	
4,500 - 4,700 kg	Wasser	
15,960 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
TK Optifrost®

Art.-Nr. 3140 / Zugabemenge 4%

Kompetenz ohne Grenzen

Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäcken. Speziell geeignet für gegarte Frosterteiglinge, GU- und GV-Führungen. Von unserer Fachkompetenz im Tiefkühlbereich profitieren heute auch einige der namhaftesten Pizza-Hersteller in den USA.

ZUTATEN:

WEIZENGLUTEN, Zucker, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), WEIZENquellmehl, WEIZENmehl, Dextrose, Stabilisator Diphosphat, WEIZENröstmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,400 kg	TK Optifrost®	Art.-Nr. 3140
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,350 kg	Hefe	
5,800 kg	Wasser	
16,950 kg	**Gesamtgewicht**	

Uldo
Teiba

Art.-Nr. 3200 / Zugabemenge 4%

Hightech für Tiefkühlung

Auf dem Sektor vorgefertigter Rohlinge bzw. teilgebackener Weizenkleingebäcke, die bedarfsorientiert bzw. „just-in-time“ fertig gebacken werden, sind wir mit unserer großen Erfahrung einer der führenden Anbieter.

ZUTATEN:

Stabilisator Guarkernmehl, WEIZENquellmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps), Rapslecithin), WEIZENmehl, LAKTOSE, WEIZENmalzmehl, Dextrose, Zucker, Röstmalzmehl (GERSTE), Stabilisator Diphosphate, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,400 kg	Teiba	Art.-Nr. 3200
0,200 kg	pfl. Speisefett	Raps
0,400 kg	Hefe	
5,000 kg	Wasser	
17,200 kg	**Gesamtgewicht**	

Uldo
Puro

Art.-Nr. 3310 / Zugabemenge 2,5%

Zu jeder Herausforderung die passende Antwort

Ein Backmittel mit geringerer Dosierung und einfacherer Anwendung, auf effektive und beständige Weise. Einfach Uldo!

ZUTATEN:

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, pfl. Speiseöl (Raps), Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,200 kg	Speisesalz	
0,250 kg	Puro	Art.-Nr. 3310
0,100 kg	pfl. Speiseöl	Raps
0,250 kg	Hefe	
5,800 kg	Wasser	
16,650 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Haselnuss-Füllmasse

Art.-Nr. 2020 / Zugabemenge 100%

Das Beste aus der Nuss

Wirklich gutes Gebäck lebt von der Qualität seiner Füllung. Unsere Premium-Haselnussfüllung ist mit untrüglichem Geschmackssinn kreiert und aus regionalem Rohstoff hergestellt.

DEKLARATIONSEMPFEHLUNG IM GEBÄCK:

Zucker, HASELNÜSSE geröstet (27%), Paniermehl (WEIZEN), Dextrose, Verdickungsmittel (E1414, E401), WEIZENstärke, WEIZENGLUTEN, HÜHNEREI-WEIßpulver, SOJAmehl getoastet, Backtriebmittel (E450, E500), Magerkakao, Speisesalz, Aromen.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Haselnuss-Füllmasse	Art.-Nr. 2020
6,000 kg	Wasser	
10,600 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Apfel-Füllmasse

Art.-Nr. 2000 / Zugabemenge 100%

Unser Rohstoff für Ihre Kreativität

Der Apfel ist das beliebteste Obst der Deutschen. Unsere backstabile Grundlage verleiht Gebäcken das feine süß-säuerliche Aroma aus den besten Apfelsorten. Sie wird Ihre Ideen beflügeln.

DEKLARATIONSEMPFEHLUNG IM GEBÄCK:

Apfelstücke getr. (enthält SO2), Zucker, modifizierte Stärke E1412, Apfelpulver, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, färbendes Gewürz Curcuma.

REZEPT (TEIG):

1,250 kg	Apfel-Füllmasse	Art.-Nr. 2000
5,000 kg	Wasser	
6,250 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Mohn-Füllmasse

Art.-Nr. 2025 / Zugabemenge 100%

Ein Traum von Mohn

Pulverförmige Mischung zur Herstellung backstabiler Mohnmassen mit hervorragenden Verarbeitungseigenschaften und Gefrier-/Taustabilität. Die calciumreiche Ölsaat verleiht Gebäcken ihre saftige Konsistenz und ein typisch fein-nussiges Mohn-Aroma.

DEKLARATIONSEMPFEHLUNG IM GEBÄCK:

Mohn stabilisiert, Zucker, Dextrose, Verdickungsmittel (E1414, E401), MOLKEpulver, HÜHNEREIWEIßpulver, MILCHpulver, Speisesalz.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Mohn-Füllmasse	Art.-Nr. 2025
7,500 kg	Wasser	
17,500 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Berliner

Art.-Nr. 2280 / Zugabemenge 17%

Die legendäre Kalorienbombe mit Bauchbinde

Krapfen? Kreppel? Berliner? Pfannkuchen? Das Schmalzgebäck heißt überall anders und jeder macht ihn anders. Mit Marmelade, Pudding, Nougat usw.

ZUTATEN:

Dextrose, LAKTOSE, WEIZENmehl, Speisesalz, SOJAmehl, Maisquellmehl, MOLKEpulver, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (Mono-und Diacetylweinsäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), HÜHNEREIWEIßpulver, Trennmittel (Calciumphosphat, Diphosphate), Aromen, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
2,000 kg	Berliner Mix	Art.-Nr. 2280
1,300 kg	pfl. Margarine	
3,000 kg	Vollei	
0,800 kg	Hefe	
2,500 kg	Wasser	
19,600 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo
Milchbrötchen

Art.-Nr. 2240 / Zugabemenge 17%

Wer will nochmal – wer hat noch nicht?

Milchbrötchen gehen immer. Eine Verlockung in der Früh, aber man kann sie mit Genuss auch am Abend essen. Unsere Variante schmeckt nach perfektem Sonntagsfrühstück.

ZUTATEN:

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

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
2,000 kg	Milchbrötchen	Art.-Nr. 2240
2,000 kg	Zucker	
1,000 kg	Butter	
0,500 kg	Hühnervollei	
0,800 kg	Hefe	
5,000 kg	Wasser	
19,600 kg	**Gesamtgewicht**	

Hefezopf
mit Milchbrötchen



Nußzopf
mit Milchbrötchen



Uldo
Hefeteig Top

Art.-Nr. 2248 / Zugabemenge 5%

Für süße Versuchungen ohne Ende

Das Zaubermittel für alle Ihre raffinierten Rezeptideen bei süßen Teilchen.

ZUTATEN:

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

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,500 kg	Hefeteig Top	Art.-Nr. 2248
1,700 kg	Zucker	
0,850 kg	Butter	
0,430 kg	Hühnervollei	
0,580 kg	Hefe	
5,100 kg	Vollmilch	
19,160 kg	**Gesamtgewicht**	

Hefezopf
mit Hefeteig Top



Nußzopf
mit Hefeteig Top



Uldo

Hefeteig MVP

Art.-Nr. 2258 / Zugabemenge 17%

Uldo präsentiert seinen Muhviehstar...

Sie wollen Ihr Hefeteig-Produkt nicht „Milchbrötchen“ nennen? Perfekt! Wir haben jetzt für Sie den wertvollsten Spieler für Ihr Sortiment – und das garantiert ablösefrei!

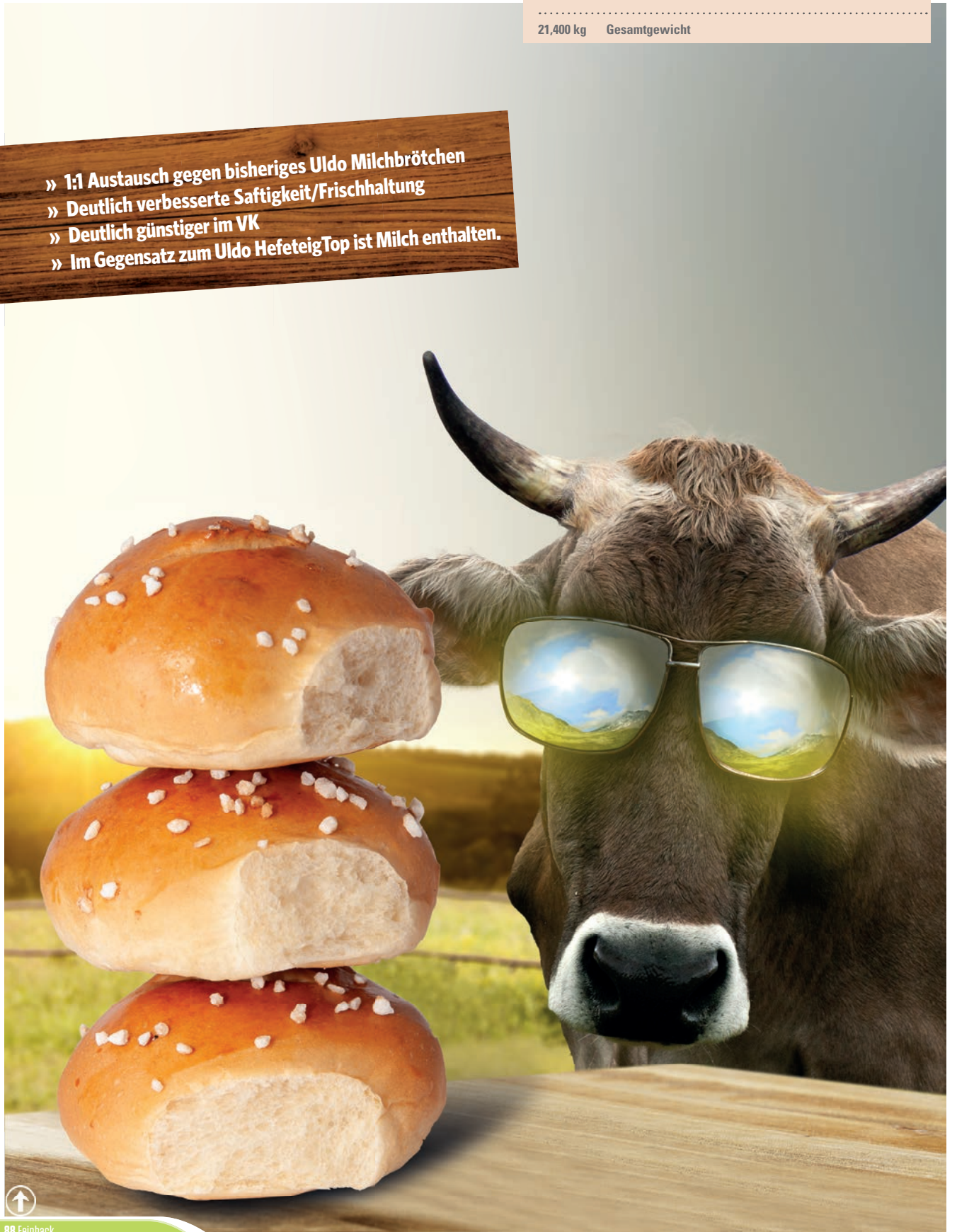
ZUTATEN:

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

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
2,000 kg	Hefeteig MVP	Art.-Nr. 2258
2,000 kg	Zucker	
1,100 kg	Butter	
0,500 kg	Hühnervollei	
0,800 kg	Hefe	
5,000 kg	Wasser	
21,400 kg	**Gesamtgewicht**	

- » 1:1 Austausch gegen bisheriges Uldo Milchbrötchen
- » Deutlich verbesserte Saftigkeit/Frischhaltung
- » Deutlich günstiger im VK
- » Im Gegensatz zum Uldo HefeteigTop ist Milch enthalten.



Uldo

Croissant

Art.-Nr. 3915 / Zugabemenge 3-4%

Halbmond zum Anbeißen

Die Tradition dieses gebackenen Nationalsymbols reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Wir pflegen sie heute auf beste französische Art. Egal ob Sie die klassische, kräftig mit Schinken und Käse gefüllte oder die süße Variante mit Schokoladen- oder Nussfüllung herstellen.

ZUTATEN:

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

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Weizenmehl	Type 550
0,250 kg	Croissant	Art.-Nr. 3915
0,500 kg	Vollei	
0,500 kg	Vollmilchpulver	
0,500 kg	Zucker	
0,750 kg	Hefe	
0,350 kg	Butter	
0,200 kg	Salz	
5,200 kg	Wasser, kalt	
5,000 kg	Tourierbutter	
23,250 kg	**Gesamtgewicht**	



Uldo

Toppings

Zur Verwendung als Gebäck-Topping oder zur Zugabe / als Bestandteil in Teigrezepturen.





MONOFAKTUR
Dekor I MR

Art.-Nr. 8410





MONOFAKTUR
Dekor II KM

Art.-Nr. 8411

MONOFAKTUR
Dekor III R

Art.-Nr. 8412





MONOFAKTUR
Dekor IV M

Art.-Nr. 8413



Topping V

Art.-Nr. 5420 / Quinoa gepufft, geschrotete Leinsaat, Dinkelvollkornschrot







MONOFAKTUR

Kartoffelflocken

Art.-Nr. 8450



MONOFAKTUR

Maisgrieß

Art.-Nr. 8460

MONOFAKTUR

Weizengrieß

Art.-Nr. 8461





Maisflocken

Art.-Nr. 5349





MONOFAKTUR

Kürbiskern Chips

Art.-Nr. 8431



Dinkelgrieß Topping

Art.-Nr. 5421



uldobio®

Malzkorn Brot

Art.-Nr. 4127 / Zugabemenge 33%

Viel getüftelt – lange probiert

Ergebnis: Die biologische Variante der erprobten Basis für einen großen Verkaufserfolg mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat in Bioqualität.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornmehl *, WEIZENvollkornschrot *), WEIZENquellmehl *, HAFERflocken *, Sonnenblumenkerne *, Röstmalzmehl (GERSTE*), Leinsaat *, Meersalz, Stabilisator Guarkernmehl *, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 170 Sº 15-18

3,530 kg	Bio Roggenmehl	Type 997 / 1150
2,470 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

16,000 kg	Bio Weizenmehl	Type 550
9,500 kg	Malzkorn Brot	Art.-Nr. 4127
6,000 kg	Bio Grundsauer	
0,500 kg	Bio Hefe	
16,000 kg	Wasser	
48,000 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Vitali

Art.-Nr. 4110 / Zugabemenge 40%

Das sensationelle Comeback des Vollkornbrots

Alle reden von Chia, Quinoa und Konsorten. Wir reden hier mit Begeisterung von einer neuen Vierkorn-Vollkorn-Spezialität, die sich an der Verkaufstheke durchboxen und Ihre Kunden umhauen wird.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornmehl*, ROGGENvollkornschrot*), WEIZENvollkornquellmehl*, WEIZENGLUTEN*, ROGGENvollkornsauerteig getr.*, Zucker*, Meersalz, Apfelfasern*, Acerolakirschpulver*.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (QUELLSTÜCK): STEHZEIT: 2 H

6,200 kg	Bio Sesam	
6,900 kg	Bio Leinsaat	
4,800 kg	Bio Haferflocken	
6,900 kg	Bio Gerstenflocken	
48,300 kg	Wasser	

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 160 S° 14-16

17,000 kg	Bio Roggenvollkornmehl	
3,000 kg	Bio Roggenvollkornschrot grob	
12,000 kg	Wasser	

REZEPT (TEIG):

73,100 kg	Quellstück	
32,000 kg	Bio Grundsauer	
60,000 kg	Vitali	Art.-Nr. 4110
15,000 kg	Bio Weizenvollkornmehl	
3,400 kg	Bio Hefe (Presshefe)	
13,500 kg	Bio Sonnenblumenkerne	
4,800 kg	Bio Kartoffelflocken	
2,800 kg	Bio Zuckerrübensirup	
ca. 38,600 kg	Wasser	
243,200 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Brötchen

Art.-Nr. 3040 / Zugabemenge 3,5%

Alles Bio, oder was?

Rundum gelungen in Geschmack, Ausbund und Krumencharakter – Weizenkleingebäck in echter Bio-Qualität!

ZUTATEN:

Zucker*, WEIZENGLUTEN*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzmehl (WEIZEN*), WEIZENquellmehl*, Röstmalzmehl (GERSTE*), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Bio Weizenmehl	Type 550
0,350 kg	Brötchen	Art.-Nr. 3040
0,200 kg	Meersalz	
0,350 kg	Bio Hefe	
5,800 kg	Wasser	
16,700 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Kartoffel Brot

Art.-Nr. 4041 / Zugabemenge 26%

Köstliches aus Kartoffeln

Harmonisch abgestimmte Mischung aus qualitativ hochwertigen Biozutaten mit duftiger Kartoffelnote.

ZUTATEN:

Kartoffelflocken*, ROGGENvollkornschrot*, WEIZENmehl*, WEIZENGLUTEN*, Meersalz, ROGGENvollkornsauerteig getrocknet*, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TEIG):

6,000 kg	Bio-Weizenmehl	Type 550
2,000 kg	Bio-Roggenmehl	Type 997 / 1150
2,800 kg	Kartoffel Brot	Art.-Nr. 4041
0,400 kg	Bio Hefe	
7,000 kg	Wasser	
18,200 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Urkruste

Art.-Nr. 4417 / Zugabemenge 50%

Aus der Urzeit – für die Jetztzeit

Zurück zu den Wurzeln ist eine Haltung, die Verbraucher schätzen. Unsere rustikale Dinkel Urkruste ist ein reines Produkt aus den Urgetreidearten Einkorn und Waldstaudenroggen und hat sich als Volltreffer in den Sortimenten unserer Kunden erwiesen.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl*, DINKELvollkornmehl*, Waldstauden-ROGGENmehl*, EINKORNvollkornmehl*), Kartoffelflocken*, WEIZENGLUTEN*, Malzmehl (WEIZEN*, GERSTE*), ROGGENvollkornsauerteig* getr., Zucker*, DINKELvollkornquellmehl*, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (QUELLSTÜCK):

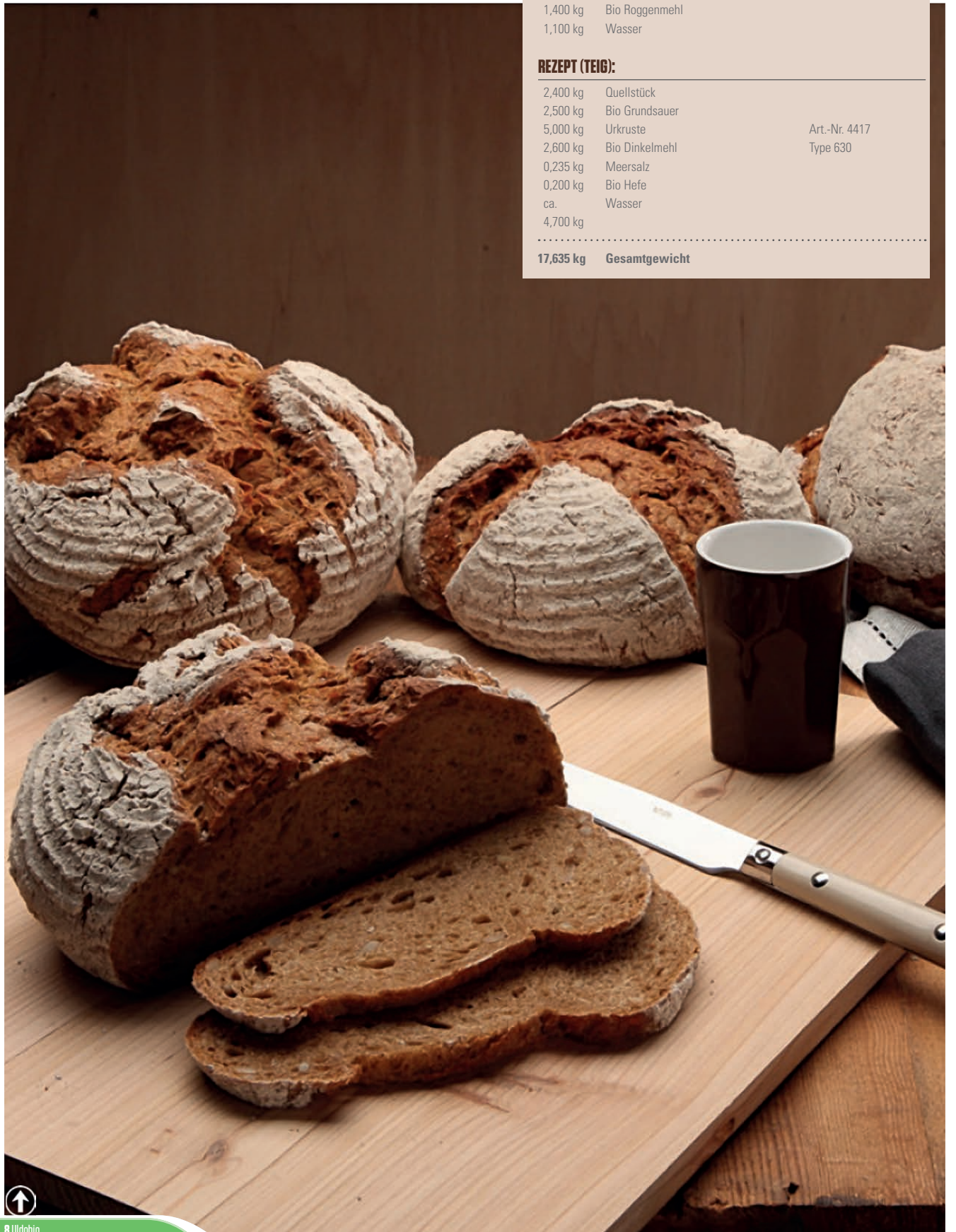
0,500 kg	Bio Sonnenblumenkerne
0,500 kg	Bio Haferflocken
1,400 kg	Wasser

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER): TA 180 S° 15-18

1,400 kg	Bio Roggenmehl
1,100 kg	Wasser

REZEPT (TEIG):

2,400 kg	Quellstück	
2,500 kg	Bio Grundsauer	
5,000 kg	Urkruste	Art.-Nr. 4417
2,600 kg	Bio Dinkelmehl	Type 630
0,235 kg	Meersalz	
0,200 kg	Bio Hefe	
ca. 4,700 kg	Wasser	
17,635 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Schrot & Saat Brötchen

Art.-Nr. 5095 / Zugabemenge 100%

Von echtem Schrot und Korn

Trifft das Lebensgefühl von immer mehr Menschen. Ein deftiges Mehrkornbrötchen mit Schroten, Flocken und Ölsaaten in einem fein ausgewogenen Mischungsverhältnis.

ZUTATEN:

Mahlprodukte (WEIZEN*, ROGGEN*, GERSTE*, HAFER*), Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, WEIZENGLUTEN*, Zucker*, Meersalz, WEIZENquellmehl* , Röstmalzmehl (GERSTE*), SESAM*, ROGGENvollkornsauerteig getr.*, Kartoffelflocken*, Malzmehl (WEIZEN*), Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Schrot & Saat Brötchen	Art.-Nr. 5095
0,500 kg	Bio Hefe	
5,000 - 5,200 kg	Wasser	
15,500 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Schrot & Saat Brot

Art.-Nr. 4095 / Zugabemenge 100%

Eine kornreiche Komposition

Für kräftig-körniges und auch nach Tagen noch saftig-frisches Vollkornbrot. Ein Mehrkornbrot, komponiert aus Schrot und ausgewählten Saaten.

ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENvollkornmehl *, WEIZENvollkornschrot *, ROGGENvollkornmehl *, ROGGENvollkornschrot *, GERSTENflocken*, HAFERflocken*), WEIZENvollkornquellmehl *, WEIZENGLUTEN *, Sonnenblumenkerne *, Leinsaat *, Zucker *, SESAM *, Kartoffelflocken *, ROGGENvollkornsauerteig getrocknet *, Meersalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TEIG):

10,000 kg	Schrot & Saat Brot	Art.-Nr. 4095
0,240 kg	Bio-Hefe	
7,200 kg	Wasser	
17,440 kg	**Gesamtgewicht**	



uldobio®

Dinkel Vollkorn Brot

Art.-Nr. 4234 / Zugabemenge 50%

Ein Favorit bei Brotliebhabern

Äußerst gut verträglich und harmonisierend für den Körper. Mit feinnussiger Note und reich an Vitaminen, Eiweiß und Ballaststoffen. Eine Bereicherung für jede Brot-Theke.

ZUTATEN:

DINKELvollkornquellmehl *, Sonnenblumenkerne *, DINKELschrot *, ROGGENvollkornsauerteig get. *, WEIZENGLUTEN *, Meersalz, Zucker *, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TEIG):

5,000 kg	Dinkel Vollkorn Brot	Art.-Nr. 4234
5,000 kg	Bio Dinkel Vollkornmehl	
0,150 kg	Bio Hefe	
7,200 kg	Wasser	
17,350 kg	**Gesamtgewicht**	





nach
EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-006

Eine klare Sache

Die Verwendung des Begriffes **„Bio“** ist rechtlich geschützt. Das Bio-Siegel auf **uldobio®**-Produkten bedeutet, dass sie exakt den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung entsprechen. Durch diesen europaweit gültigen Standard und unsere Codenummer der staatlich zertifizierten Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ist garantiert, dass unsere Produkte nicht konventionell hergestellt werden, sondern alle geforderten Kriterien der „Ökologischen Agrarwirtschaft“ erfüllen.

uldobio® bedeutet, dass es sich um ein echtes Bioprodukt handelt:

- **Rohstoffe ohne Anwendung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel und leichtlöslicher Mineraldünger**
- **Rohstoffe und Produktion unterliegen regelmäßigen, strengen Kontrollen**
- **Produkte mit streng limitierter Anzahl erlaubter Zusatzstoffe**





Rohstoffe in Bioqualität

Wir beziehen unsere Bio-Getreidemahlerzeugnisse bevorzugt von regionalen Bio-Mühlen.

Alle Produkte der **uldobio®**-Linie lassen sich bei den Zugabemengen flexibel und schnell betriebsspezifisch anpassen.

Für ein individuelles Produkt ist eine Mindestabnahmemenge erforderlich.

Die sichere Produktion

Wir bei Uldo wissen, wie sich der Markt entwickelt – und unterstützen den Backbetrieb dabei, ein Stück Zukunft zu gewinnen. Mit Bio-Produkten, deren besondere Qualität Vertrauen verdient und die Kunden überzeugt.

- **Backmischungen für Bio Brote und Bio Brötchen**
- **Bio Brötchen-Backmittel auch für Gärunterbrechung geeignet**

Der zertifizierte Bio-Bäcker

Bio-Waren dürfen nur zertifizierte Backbetriebe anbieten.

Aber keine Angst vor zu hohem Aufwand:
Die Vorgaben und Regeln sind leicht zu erfüllen und die laufenden Kosten gering!

- **Klar dokumentierte Mengen**
- **Nachvollziehbare Rezepturen**
- **Getrennte Lagerhaltung**

Unsere Außendienstmitarbeiter ebnen Ihnen den Weg!




BIO
100%



Bio mit Genussqualität

Immer mehr Menschen sehnen sich nach unverfälschten und glaubwürdigen Lebensmitteln und gute Produkte können nur aus guten Rohstoffen entstehen.

Uldo hat seine Wurzeln in einer traditionellen Bäckerei mit handwerklicher Herstellung, wo täglich frisch gebacken und an Ort und Stelle verkauft wurde. Aus diesem Grundverständnis verbinden wir die Tradition mit den Anforderungen von heute, Ökologie mit Ökonomie und Qualität mit Sicherheit.

Unser Anliegen ist es, hochwertige Produkte aus erlesenen Rohstoffen und mit strengen Kontrollen über die gesamte Wertschöpfungskette anzubieten. Deshalb erfüllen unsere Bioprodukte die Richtlinien der EG-Öko-Verordnung und tragen das dafür gültige Bio-Siegel. Das Ergebnis ist eine Bio-Produktqualität auf höchstem Niveau, die auch für die industrielle Fertigung verfügbar ist.

Aber was wäre „Bio“ ohne Genussqualität? Wir verstehen Bio als Qualitätsversprechen für Produkte, die auch Gourmets und Feinschmecker für ihr Leben gern essen.

uldobio

*Gut backen. **Aber natürlich!***

