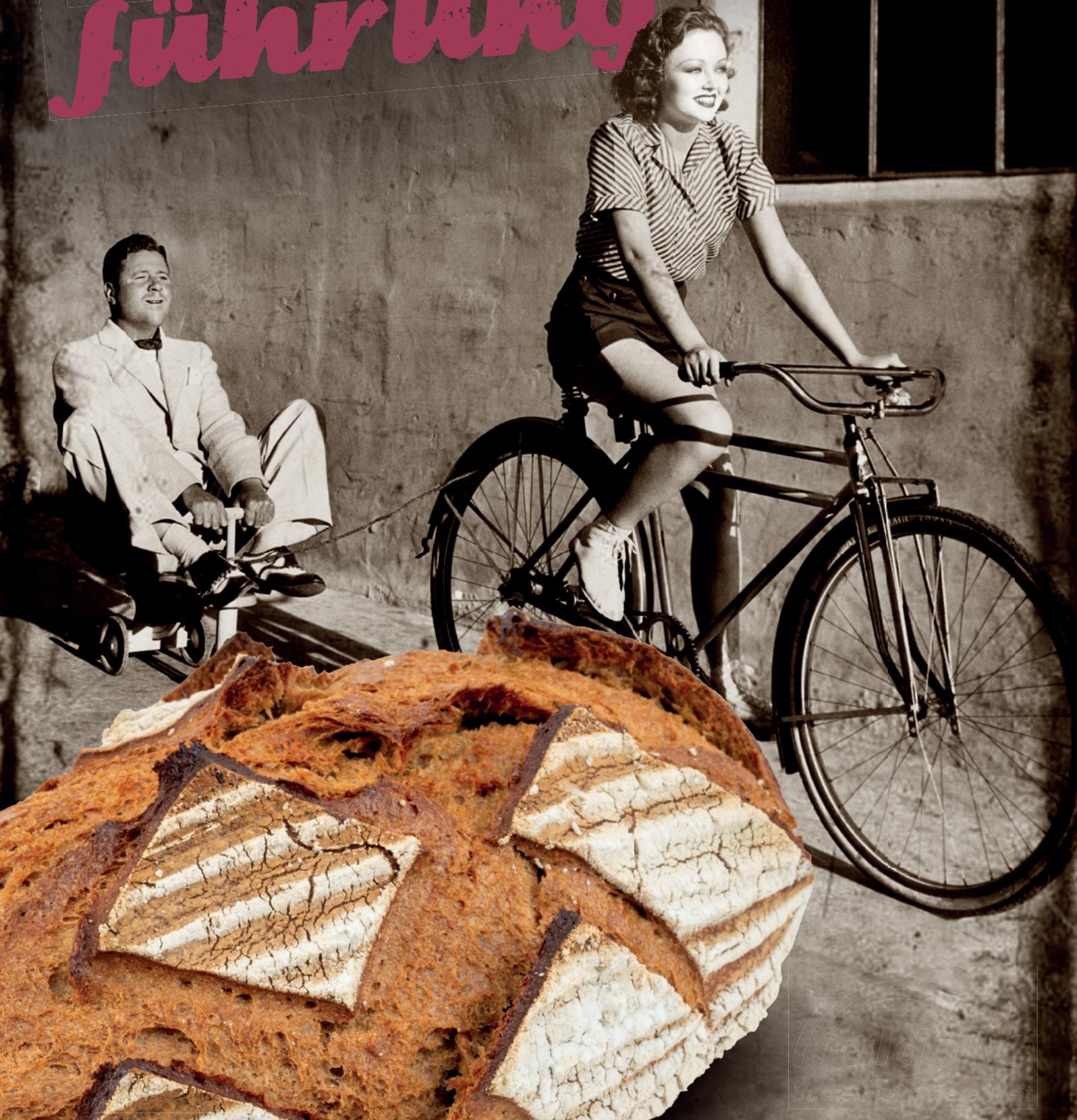


No Net Hudla.

Weil besondere Dinge Zeit benötigen:

Uldo
**Langzeit-
führung**



Uldo & Co.
Backen ist unsere Welt

Lassen Sie Ihr Brot für sich arbeiten!

Rezepturen GIBT'S VIA QR-CODE ZUM DOWNLOAD.



**BB® Langzeit Malz
Premium**

ART.-NR. 3300



Pane di Germino®

ART.-NR. 1745



Stadl Brot DSM

ART.-NR. 4101



Dinkel Ernte

ART.-NR. 4191



Kartoffelbrot

ART.-NR. 4047



Rustix

ART.-NR. 4068



Jogging® Brot

ART.-NR. 4000



Malzkorn Brot C1

ART.-NR. 4304



Was ist eine Langzeitführung?

Uldo bietet Ihnen die auf Ihre betrieblichen Möglichkeiten abgestimmten Rezepturen und Verfahrenskonzepte. Damit gelingt Ihr Uldo Gebäck nicht nur, sondern die bereits erstklassigen Gebäckeeigenschaften kommen noch stärker zur Geltung. Das ist Langzeitführung.

Was ich für die Langzeitführung benötige?

Ein Kühlraum mit 6 °C und – falls vorhanden – Gärkörbchen für die Brote.
Es geht auch ohne Gärkörbe, aber nicht ohne Uldo.

DARUM

Uldo Langzeitführung:

Langzeitführung
in Ihrem Betrieb?!
Sie haben Fragen?

UNSERE BACKMEISTER UND DAS
ULDO CREATIVE CENTER
UNTERSTÜTZEN SIE BEI
DER UMSETZUNG!

Ausgeprägte **Aromenvielfalt**. Offenere **Porung**.

Längere Gärzeiten führen zu einer besseren Krustenlockerung und damit zu einer angenehmeren **Krustenrösche**.

Die **Gebäckfrischhaltung** wird verbessert.

Ab einer Gärzeit von **4 Stunden** werden **FODMAPS** auf bis zu **10% abgebaut**.

Gebäcke sind daher **sehr bekömmlich**.

Voll im Trend **bewusster Ernährung**.

Zeitlich **entzerrte Produktion**.

Anlagen sind **flexibler belegbar**.

