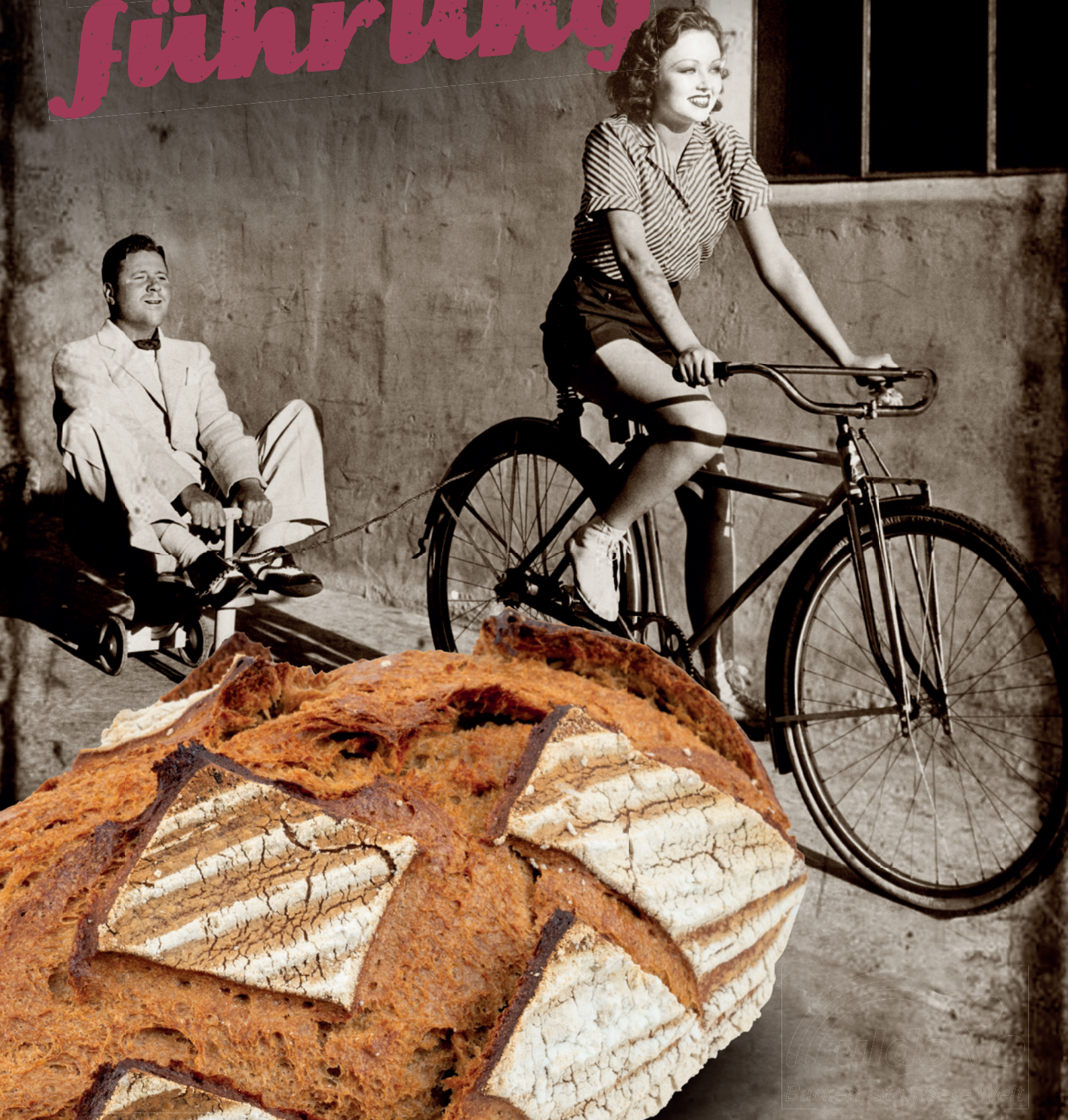


**No Net Hudla.**

**Weil besondere Dinge Zeit benötigen:**

Uldo  
**Langzeit-  
führung**



Uldo  
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 – Gärkorbchen 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**.

