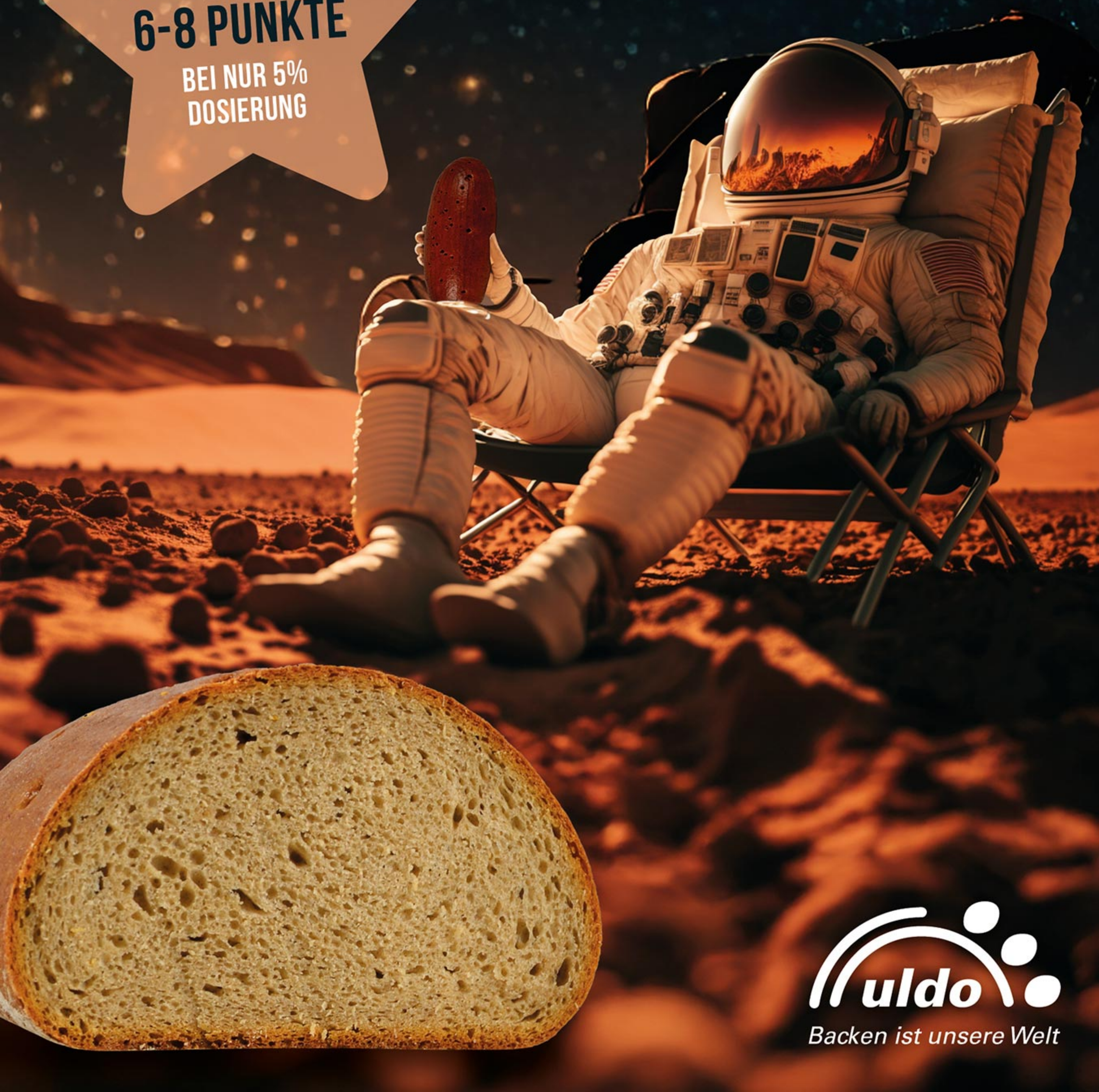


**HOUSTON, WIR HATTEN EIN PROBLEM...
DANK ULDO ABER NICHT MEHR!**

SOFTSTAR PLUS ZL

ERHÖHUNG DER TA UM
6-8 PUNKTE
BEI NUR 5%
DOSIERUNG



uldo
Backen ist unsere Welt

DER NEUE „STAR“ AM ULDO HIMMEL.

SIE WOLLEN IHR PRODUKT OPTIMIEREN, OHNE DABEI SEINEN EINZIGARTIGEN CHARAKTER ZU VERÄNDERN? MIT UNSEREM ULDO SOFTSTAR PLUS CL IST DAS PROBLEMLOS MÖGLICH:

- ★ **ERHÖHTE TEIG AUSBEUTE**
UM 6-8 PUNKTE.
- ★ **NIEDRIGE DOSIERUNG**
VON NUR 5%.
- ★ **CLEAN-LABEL PRODUKT**
IST FREI VON ZUSATZSTOFFEN* – ABGESEHEN VON ASCORBINSÄURE.
- ★ **BESONDERE WASSERBINDUNG**
WIRD DURCH EINE SPEZIELLE HAFERFASER UND FLOHSAMENSCHALEN ERREICHT.
- ★ **CHARAKTER DES GEBÄCKS**
WIRD NICHT VERÄNDERT, IHR PRODUKT BLEIBT IHR PRODUKT.
- ★ **OPTIMIERTE EIGENSCHAFTEN**
IN DER VERARBEITBARKEIT UND ENDGARSTABILITÄT.
- ★ **VERBESSERUNG DER KRUMENSAFTIGKEIT**
BIS ZUM SECHSTEN TAG.



Backen ist unsere Welt

ULDO-BACKMITTEL GMBH | DORNIERSTRASSE 10-14 | 89231 NEU-ULM

WWW.ULDO.DE