

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



Backen ist unsere Welt



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 Klassische Qualität, zeitgemäßer Genuss.
 - 08 Produktion nach Maß.
 - 09 Starkes Produktspektrum für starke Marktposition.
 - 10 Uldo International.
 - 11 Pomp Duck and Circumstance
 - 12 Was ist so gut an JOGGING®?
 - 14 Prominente Wegbegleiter von JOGGING®.
 - 16 JOGGING® Werbung
 - 18 Uldo Produktwelt
 - *01 uldobio® – Gut backen, aber natürlich!
- *uldobio® steht Kopf – Bitte die Broschüre für unsere uldobio® Produkte wenden.**

Uldo – die kurze Version:

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

Spaß schafft Leistung.

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.

Klassische Qualität, zeitgemäßer Genuss

Das pyramidale Erfolgssystem 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.



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.



Starkes Produktspektrum für starke Marktposition.

Backkonzentrate

Unsere Konzentrate sind die Ergebnisse jahrzehntelanger Expertise. Mit den erprobten Vormischungen aus hochwertigen Rohstoffen zaubern auch eingefleischte Selbster-macher mit ihren eigenen Zutaten neue Backkreationen von herausragender Qualität.

Mit Uldo-Produkten können Backbetriebe mit stets gleichbleibend exquisiten Gebäcken rechnen. Die sorgfältig kombinierten Zutaten wirken sich positiv auf Gärstabilität und Gebäckvolumen, Geschmack und Frischhaltung aus.

Viele unserer Produkte bereichern herkömmliche Backwaren um ernährungswissenschaftlich wertvolle Rohstoffe (z.B. bioaktive Omega-3-Fettsäuren) und fördern dadurch eine gesundheitsbewusste Ernährung. So vielfältig die Ansprüche der Zielgruppen, so facettenreich ist unser Angebot für Ihr Sortiment.

Backmittel

Backmittel von Uldo beweisen schon bei Zugabe kleinster Mengen ihre positive Wirkung auf Teige und Gebäck Eigenschaften. Sie gleichen Schwankungen bei der Beschaffenheit von Rohstoffen aus und sind Garanten für gutes Gelingen. Willkommene Nebeneffekte sind erhöhte Gärtoleranz, gesteigerte Gebäckvolumen und längere Frischhaltung.

Funktionsprodukte TK

Der Wandel von fertig gebackenen Produkten zu tiefgekühlten, halbfertig gebackenen Produkten ist heute der Status Quo. Weil Verbraucher frisch gebackene Ware zu jeder Tageszeit und mit größtmöglicher Auswahl erwarten. Die Anzahl der Produkte und die Breite der Spitzenqualität steigt ständig, berichtet das Tiefkühlinstitut in Köln.

Uldo ist einer der Pioniere bei Tiefkühl-Backwaren und erfüllt die steigenden Erwartungen an deren Eigenschaften mit standardisierter Herstellung und strikten Qualitätskontrollen. Für lange Haltbarkeit bei hygienischer Sicherheit.

Spezialprodukte Feingebäck

Uldo bietet für die Herstellung feiner Backwaren verschiedene Backzutaten und Füllmassen, die Feingebäcke geschmacklich verbessern und veredeln.



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 knapp 30 Jahren sind wir ein Experte für Bäckereien, mit dem Ruf eines innovativen Unternehmens, wofür unsere eigene Produktforschung und Produktentwicklung stehen.



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

Uldo Miami

Seit 1996 ist Uldo mit einer eigenständigen US Firma auf dem amerikanischen Kontinent aktiv.

Heute bietet Uldo Bases & Conditioners in Miami marktführenden amerikanischen Großbäckereien Backmittel für die industrielle Teigherstellung, ganzheitliche Lösungen für den Prozess der Hefeteigherstellung und Lösungen für die Verbesserung von Qualität und Haltbarkeit an. Abnehmer der hochwertigen Backprodukte aus good old Germany sind auch einige der namhaftesten Pizza-Hersteller.



ULDO MIAMI
115 E. Palm Midway
Miami Beach, FL 33139
Phone: (001)305 343 1423
Fax: (001)305 674 0022
www.uldo.com
info@uldo.com

Pomp Duck

and CIRCUMSTANCE



...DER Kindergeburtstag für Erwachsene!

Hier gehen Walter Feucht und Tanja Rumm als Inhaber und Produzenten ihrer begeisterten Leidenschaft für das Showbusiness nach:

Früher ein festes Ensemble im Spiegelzelt und nur in Großstädten zu sehen. Heute als Zauberagentur für Erlebniskultur im Herzen des Schwabenlands und überall zu Hause, wo man Feste mit der Ente feiern möchte.

Künstler mit Gesichtern, die man in Erinnerung behält. Artisten der ersten Klasse. Musiker mit großer Leidenschaft. Das alles wird zum Gesamtkunstwerk unter dem Motto „Verwundern – Begeistern – Verzaubern“ und ist die pompigste Eigenwerbung und Imagepflege überhaupt.

flammende Leidenschaft
überschäumende Lebenslust
befreiende Lachausbrüche
unvergesslich erlebnisreich

Reservierungen unter
Duckline 0049 (0) 731 97 47 20 bzw.
info@pompduck.de
oder bei Uldo.



**Die Zauberagentur
für Erlebniskultur**
Kundenevent · Incentives · Firmenfeier · Jubiläum



? 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.

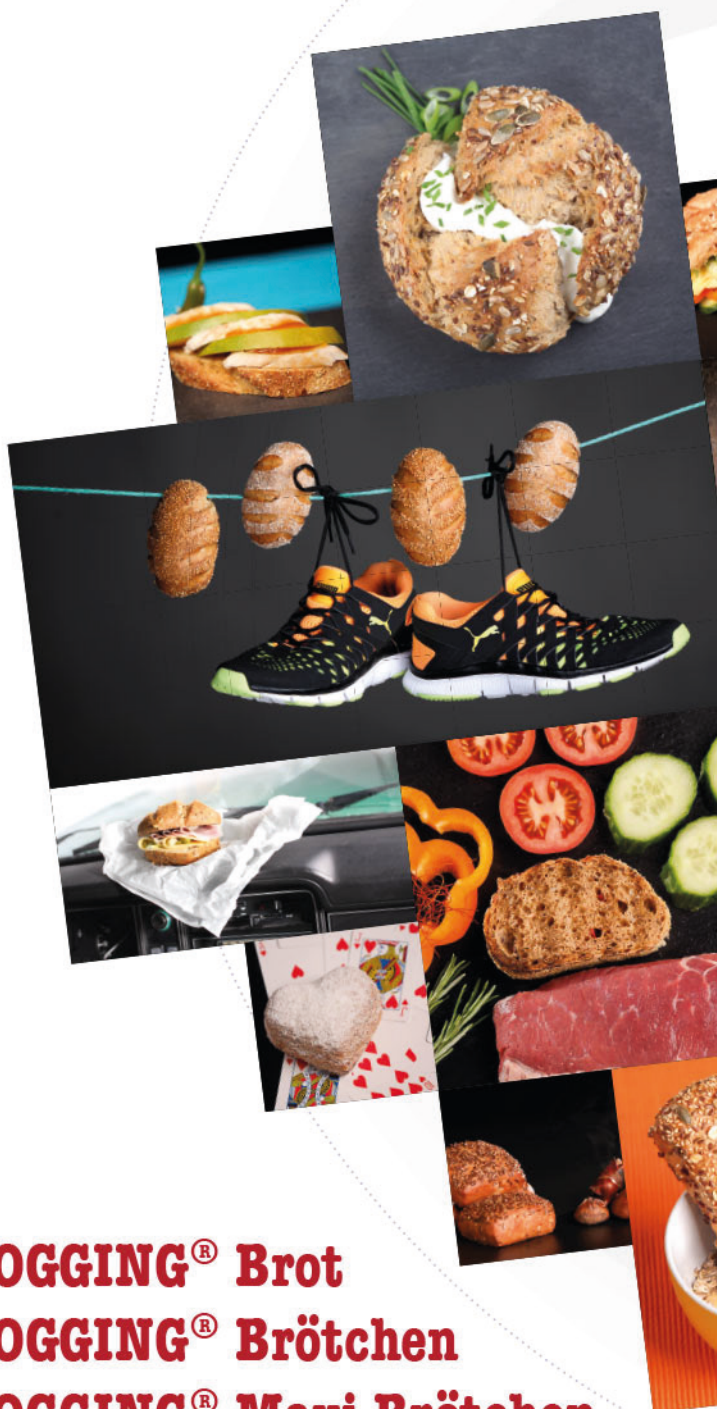
Wir haben sie. Mit JOGGING® Brot und Brötchen fing alles an. 1984 haben wir die Einzigartigkeit als Herausforderung angenommen und zusammen mit Sportmedizinern, Ernährungswissenschaftlern und dem Sportartikelhersteller Puma eine gebackene Idee entwickelt, die man so nie zuvor gesehen oder geschmeckt 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 GRUNDSTOFF – TAUSEND 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

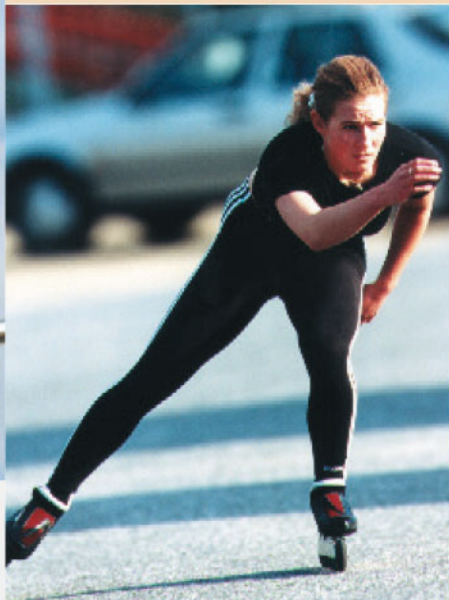
2-maliger Sportler des Jahres



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 GEBRESELASSIE

Langstreckenläufer,
mehrfacher Olympiasieger
und Weltrekordler sowie
Weltsportler 1998/99



HELMUT HARTMANN



1992

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

Deutscher Pokalsieger 1996



**SSV RATIOPHARM ULM
BASKETBALL**

**JOGGING®
UND-BRÖTCHEN**

Der gesunde Start in den sportlichen Tag.

2001

ISABELL WERTH
Dressurreiterin,
mehrfache Olympiasiegerin,
Welt- und Europameisterin



2005

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



**JOGGING®
Brot**

2002-2004

JENS WEIßFLOG
bester Skispringer
aller Zeiten



1998 - 2007

KARL MOIK
„König der Volksmusik“

2005-2013
EBERHARD GIENGER
Turnweltmeister 1974



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

Aktuelle Werbemittel:

JOGGING® Brot & Brötchen

JOGGING® Maxi Brötchen



Plakat DIN A3 quer



Plakat DIN A3 quer

Thekenaufsteller



T-Shirt
Cap
Kugelschreiber
Gummibärchen



Deckenhänger



Brotmarken
Regalstopper

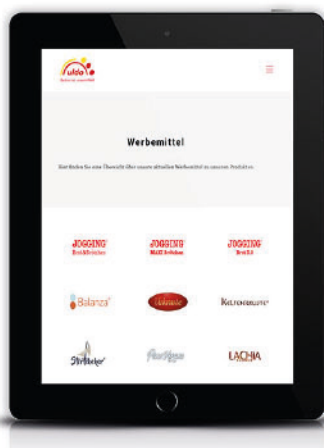


Brotbanderole





Plakate DIN A3 quer



Aktuelle Werbemittel

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
















www.ulto.de/werbemittel





ULDO KONZENTRATE

Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
20 Jogging® Brot	4000	29 %	
21 Jogging® Brot OSM	4001	29 %	
22 Jogging® Brötchen Edition	5005	25 %	
24 Jogging® Maxi Brötchen	5036	40 %	
26 Dinkel Jogging® Maxi	5200	25 %	
27 Jogging® Brot 3.0	4330	33 %	
28 Balanza® Brot	4090	100 %	 
29 Balanza® Brötchen	5090	100 %	 
30 Urkruste	4400	50 %	 
31 Keltenkruste®	4401	50 %	 
32 Urmele	5320	35 %	 
33 Pane di Germino®	1745	5-10 %	 
34 Lachia Roggen	4510	50 %	 
36 Emmer-Quinoa Brot	4316	35 %	 
37 Störtebeker®	4066	33 %	 
38 O! Brot	4500	50 %	 
39 O! Brötchen	5250	50 %	 
40 Stadlbrot®	4100	26 %	 
41 Rübli Brot	4060	33 %	 
42 Dasda mit Eiweiss® Brot	4270	70 %	 
43 Kartoffel Brot	4040	33 %	 
44 Kartoffel Brötchen	5040	33 %	 
45 KARTOFFELRustic® Brötchen	5051	20 %	 
46 KARTOFFELRustic® Dinkel	5076	20 %	 
47 KARTOFFELRustic® Süßkartoffel	5055	20-40 %	 
48 Pano Vegano 30	4433	30 %	 
50 Kornelius® Brot	4160	40 %	 
51 Kornelius® Brötchen	5160	47 %	 
52 Multikorn Brot	4020	45 %	 
53 Multikorn Brötchen	5020	48 %	 
54 Malz+Korn Brot	4120	45 %	 
55 Malzkorn Brot CL	4304	32 %	 
56 Dinkel-Vollkorn Laib	4261	40 %	 
57 Spelta Premium	4253	20 %	 
58 Dinkel Volles Korn	4225	100 %	
59 Dinkel Vollkorn Premium 50	4263	50 %	 
60 Dinkel Vollkorn Brötchen	5225	29 %	
61 Korn Korn Roggen	4450	50 %	 
62 Roggen-Brötchen 10	5963	10-12 %	 
63 TK Roggenbrötchen Premium	5985	17 %	 

ULDO BACKMITTEL BROT

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

ULDO BACKMITTEL BRÖTCHEN

Produkt	Art.-Nr.	Anwendung	Eigenschaften
72 Eisprinz®	3017	3-4 %	 
73 BB® Malz Premium BAK	3307	2,5 %	 
74 BB® Langzeit Brötchen Premium	3003	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 %	 
83 Teiba	3200	4 %	















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 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:
Kartoffelwalmehl, 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	
<hr/>		
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:
Kartoffelwalmehl, 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	S° 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		
4,000 kg	Jogging® Brot OSM	Type 812 / 1050	Art.-Nr. 4001
4,000 kg	Grundsauer		
0,300 kg	Hefe		
ca.	Wasser		
6,600 kg			
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 Brot-spezialität 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, Emul-gatoren (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), GERSTENmalz-extrakt, 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 munde- 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):

2,500 kg	Dinkel Jogging® Maxi
0,400 kg	Sonnenblumenkerne
3,400 kg	Wasser

STEHZEIT: 1-2 H

Art.-Nr. 5200

REZEPT (TEIG):

6,300 kg	Quellstück
7,100 kg	Dinkelmehl
0,100 kg	pfl. Speisefett
0,200 kg	Salz
0,250 kg	Hefe
ca.	Wasser
2,200 kg	

Type 630

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
0,650 kg Wasser

Type 997 / 1150

REZEPT (TEIG):

2,800 kg Roggenmehl
2,800 kg Weizenmehl
3,300 kg Jogging® Brot 3.0
1,600 kg Grundsauer
0,180 kg Speisesalz
0,250 kg Hefe
5,800-6,000 kg Wasser

Type 997 / 1150
Type 812 / 1050
Art.-Nr. 4330

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, Mahlbehandlungsmittel 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

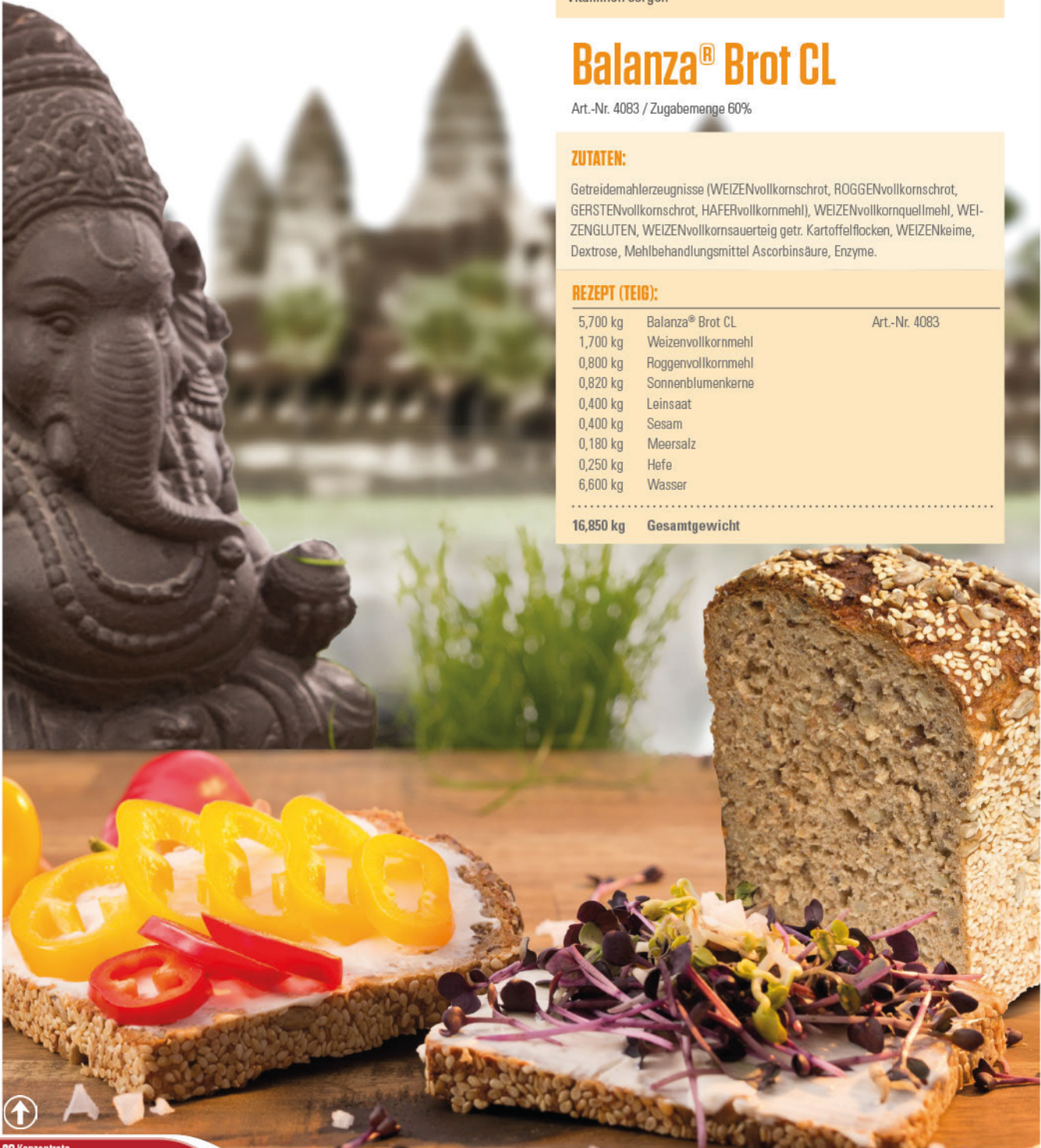


Balanza® Brot CL

Art.-Nr. 4083 / Zugabemenge 60%

ZUTATEN:
Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENVollkornschrot, ROGGENvollkornschrot, GERSTENVollkornschrot, HAFERVollkornmehl), WEIZENVollkornquellmehl, WEIZENGLUTEN, WEIZENVollkornsauerteig getr. Kartoffelflocken, WEIZENkeime, Dextrose, Mahlbehandlungsmittel 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	
<hr/>		
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 S° 15-18**

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

REZEPT (TEIG):

2,400 kg Quellstück
2,500 kg Grundsauer
2,500 kg Dinkelmehl
5,000 kg Urkruste
0,230 kg Speisesalz
0,200 kg Hefe
4,500- Wasser
4,700 kg
Type 630
Art.-Nr. 4400

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
0,100 kg	Anstellgut
1,050 kg	Wasser

Type 997 / 1150

REZEPT (TEIG):

2,400 kg	Quellstück
2,500 kg	Grundsauer
2,500 kg	Dinkelmehl
5,000 kg	Keltenkruste®
0,230 kg	Speisesalz
0,200 kg	Hefe
4,500-4,700 kg	Wasser

Type 630
Art.-Nr. 4401

17,530 kg Gesamtgewicht

KELTENKRUSTE®

mit Dinkel, Emmer und Einkorn



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

Waldstauden
roggen



Einkorn



EMMER



Dinkel



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.	Wasser	
7,000 kg		

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), Lein-
saat 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	S° 15-18
0,600 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150	
0,400 kg	Wasser		

REZEPT (TEIG):		Type 997 / 1150
10,000 kg	Quellstück	
1,000 kg	Grundsauer	
2,600 kg	Roggenmehl	
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	Type 630
2,100 kg	Grundsauer	
4,500 kg	Dinkelmehl	
0,800 kg	Kartoffelflocken	
1,000 kg	Sonnenblumenkerne	
0,250 kg	Speisesalz	
0,250 kg	Hefe	
ca.	Wasser	
3,300 kg		
.....		
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%

Arrooooooma 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, WALD-STAUDENROGGENvollkornmehl, 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	Type 630
2,000 kg	Grundsauer	
4,000 kg	Dinkelmehl	
0,900 kg	Sonnenblumenkerne	
0,700 kg	Kartoffelflocken	
0,230 kg	Salz	
0,250 kg	Hefe	
ca.	Wasser	
1,000 kg		
17,080 kg	Gesamtgewicht	



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	S° 15-18
0,880 kg	Roggenmehl	Type 997 / 1150	
0,625 kg	Wasser		
REZEPT (TEIG):		Art.-Nr. 4500	
5,000 kg	O! Brot		
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		

O MANN,
SCHMECKT DAS
MEGA!



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



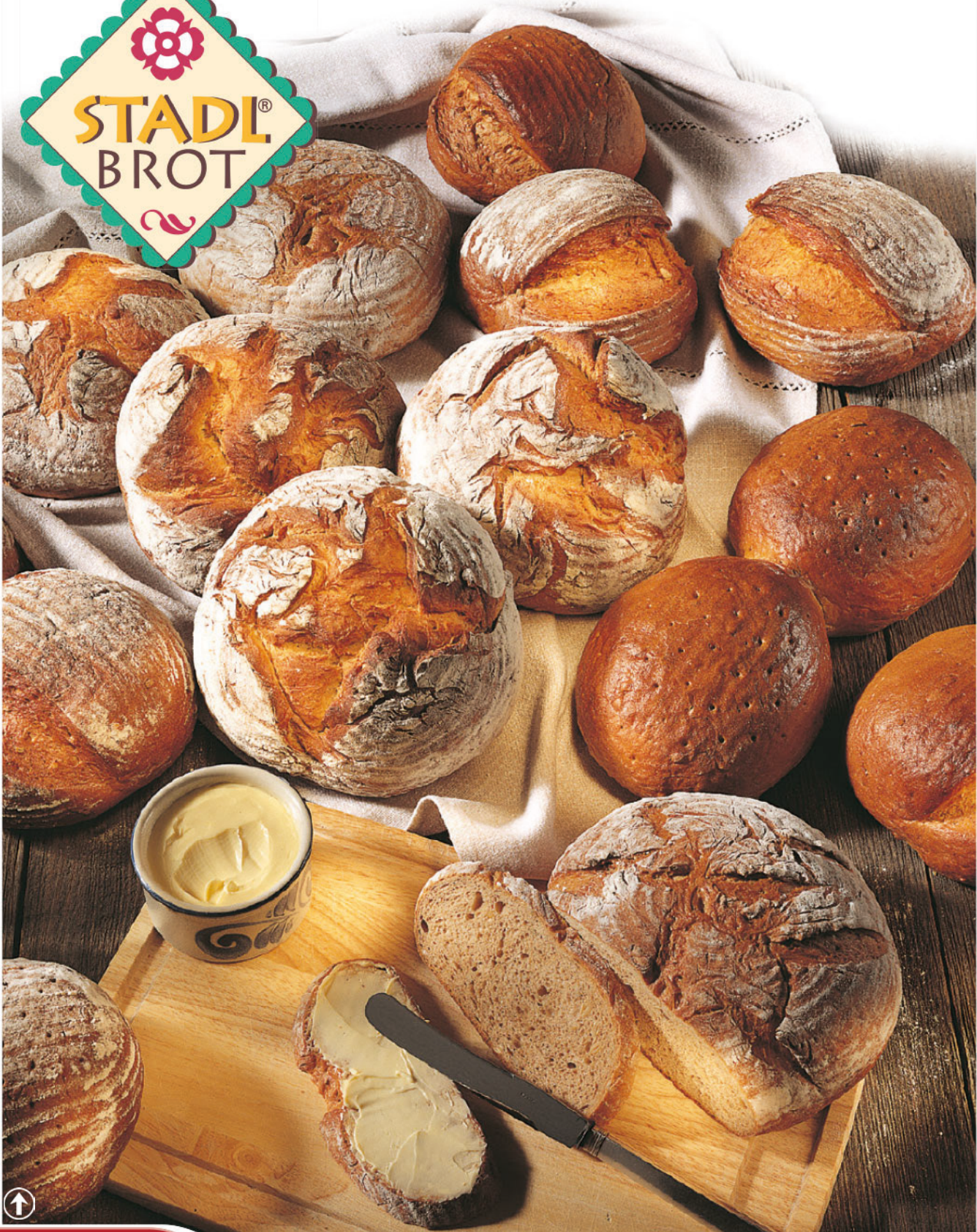
Das Lieblingsbrot eines Unvergessenen

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):

5,000 kg Rübli Brot
5,000 kg Wasser

STEHZEIT: 1 H

Art.-Nr. 4060

REZEPT (TEIG):

10,000 kg Brüh-/Quellstück
7,000 kg Roggenmehl
3,000 kg Weizenmehl
0,320 kg Hefe
6,000 kg Wasser

Type 997 / 1150
Type 1050

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, WEIZENVollkormehl, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Malzmehl und Malzextrakt (GERSTE), Apfelfasern, Enzyme.

REZEPT (TEIG):

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



DASDA
MIT EIWEISS



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, ROGENmehl, 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	
<hr/>		
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

KARTOFFEL Rustic®



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 herz hafte 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.	Wasser	
5,900 kg		

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.





Haferflocken



Roggenkörner

Leinsaat



Soja



Kürbiskerne



Sonnenblumenkerne



TIPP:

Fragen Sie Ihren Uldo-Fachberater
nach unseren Brotformen!



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, GERSTENröstmalz, 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	
<hr/>		
16,400 kg	Gesamtgewicht	



Uldo

Multikorn Brot

Art.-Nr. 4020 / Zugabemenge 45%

Die konzentrierte Geschmacksvielfalt

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



ZUTATEN:

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENVollkornschrot, ROGGENVollkornschrot, DIN-KELVollkornschrot, 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.	Wasser	
6,800 kg		
.....		
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, HAFER-schrot, GERSTENSchrot), Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, Leinsaat, SOJA-schrot, Speisesalz, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), WEIZENquellmehl, Emul-gator 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	
<hr/>		
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.	Wasser	
6,600 kg		
<hr/>		
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.	Wasser	
6,050 kg		

17,000 kg Gesamtgewicht



Uldo Dinkel-Vollkorn Laib

Art.-Nr. 4261 / Zugabemenge 40%



Tradition für moderne Ernährung

Vom Deutschen Brotinstitut 2018 zum „Brot des Jahres“ gekürt: Vollkorn-Dinkelbrot. Besonders zart, saftig und lange frisch wird es mit unserer Rezeptur. Ob es dazu die „Gabe des Frohsinns“ hat, wie Hildegard von Bingen schreibt, müssen Ihre Kunden selbst herausfinden.

ZUTATEN:

Sonnenblumenkerne, DINKELmehl, DINKELvollkornquellmehl, Kartoffelflocken, DINKELvollkornflocken, Dextrose, Stabilisator Guarkernmehl, Speisesalz, ROGGENvollkornsauerteig getr., Röstmalzmehl (GERSTE), Säuerungsmittel Milchsäure.

REZEPT (TEIG):

4,000 kg	Dinkel-Vollkorn Laib	Art.-Nr. 4261
6,000 kg	Dinkelvollkornmehl	
0,200 kg	Hefe	
7,200 kg	Wasser	
<hr/>		
17,400 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):

2,000 kg	Spelta Premium
4,700 kg	Wasser

STEHZEIT: 1 H

Art.-Nr. 4253
15 C°

REZEPT (TEIG):

6,700 kg	Quellstück
7,250 kg	Dinkelmehl
0,750 kg	Kartoffelflocken
0,230 kg	Salz
0,250 kg	Hefe
ca.	Wasser
2,600 kg	

Type 630

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	
<hr/>		
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, Mahlbehandlungsmittel, 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.	Wasser	
7,000 kg		
.....		
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	Art.-Nr. 5225
1,000 kg	Dinkel Vollkorn Brötchen	
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
5,700 kg Wasser

Art.-Nr. 4450

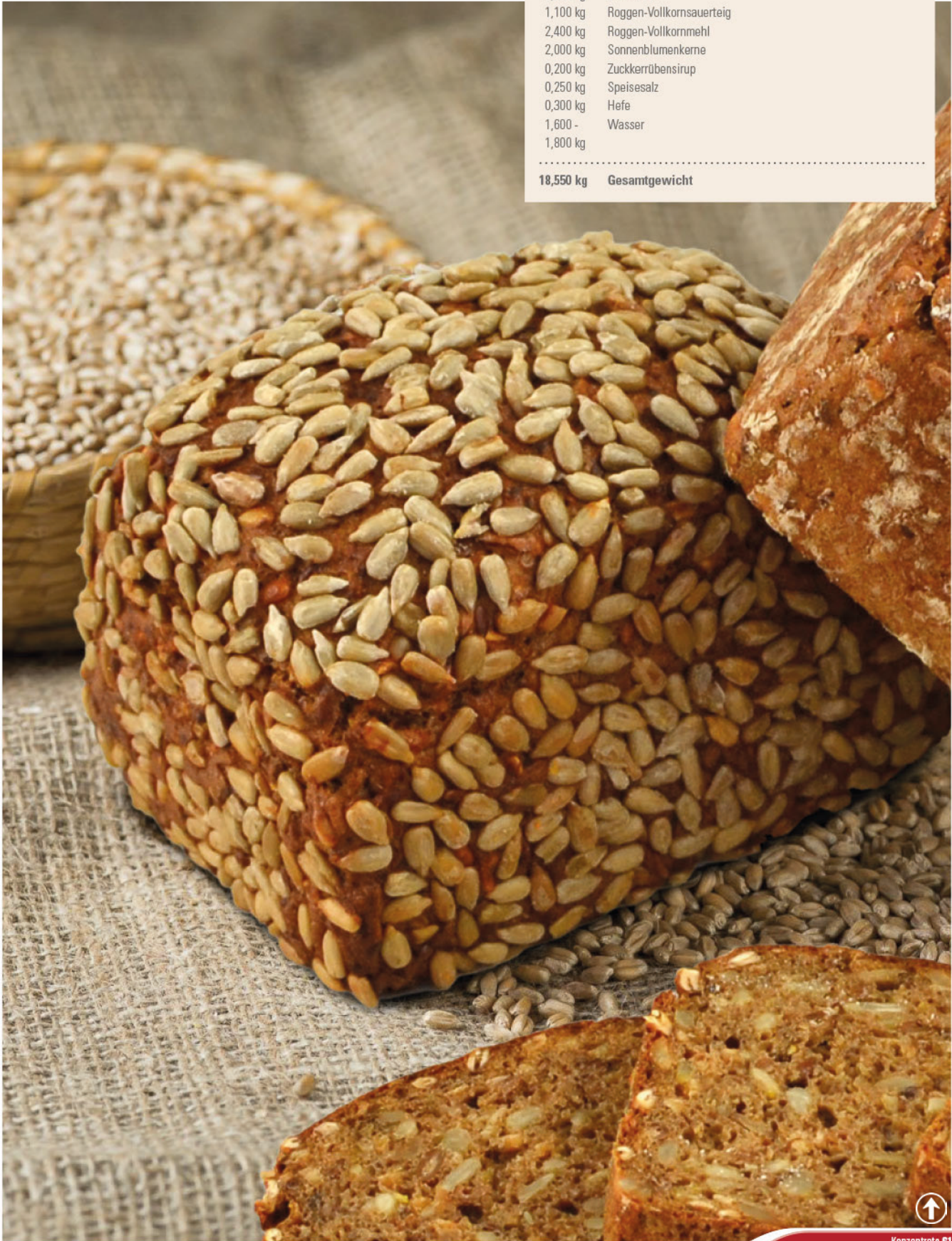
REZEPT (SAUERTEIG ROGGEN-VOLLKORNSAUERTEIG): TA 170 S° 20-23

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 Zuckerrübensirup
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	
<hr/>		
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.





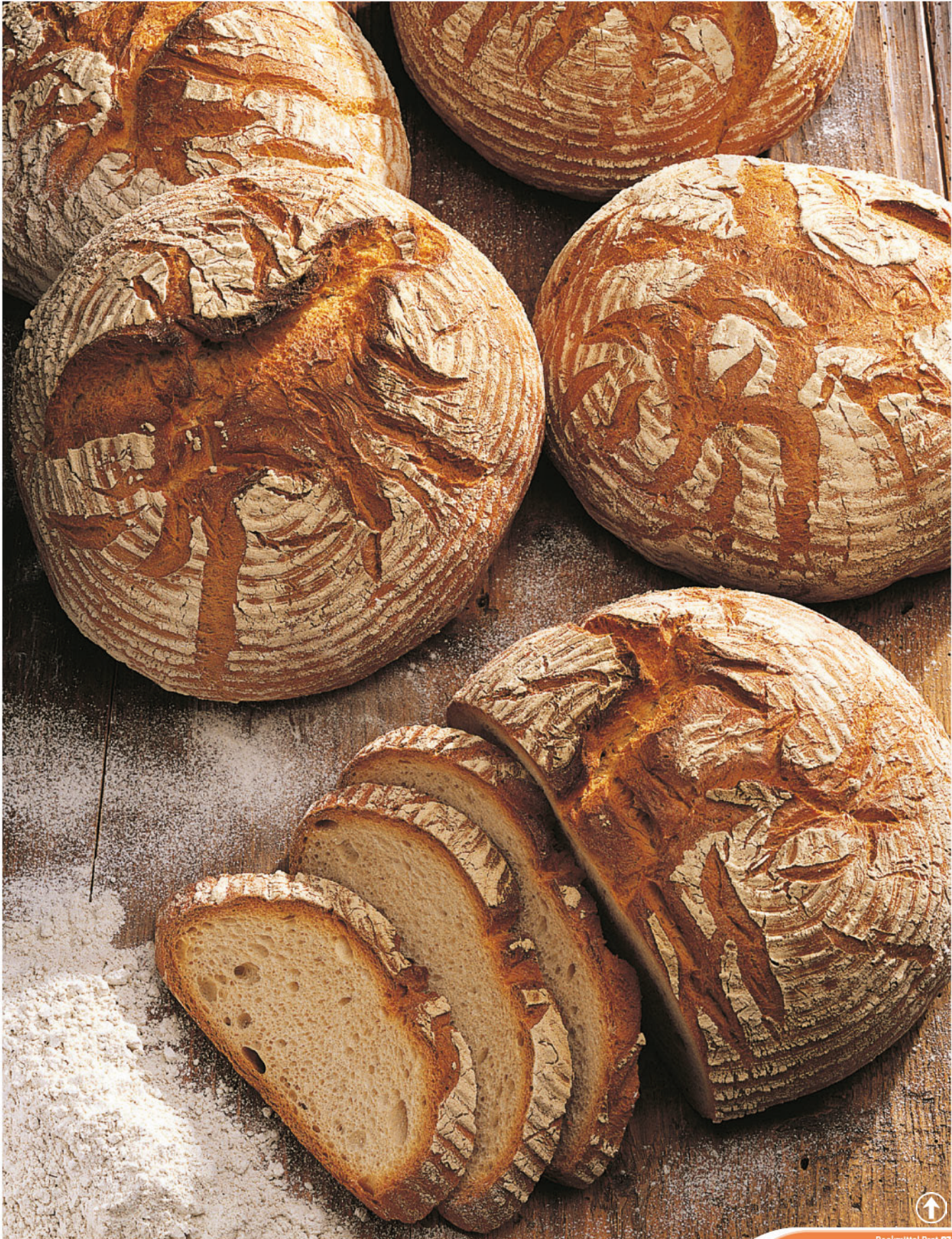
ZUTATEN:

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

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:

WEIZENKLEBER, WEIZENquellmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

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.



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, WEIZENkaimsau-
erteig 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 -	Wasser	
5,700 kg		
<hr/>		
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	
<hr/>		
16,700 kg	Gesamtgewicht	



Uldo

BB® Langzeit Brötchen Premium

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

Die Backreation 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 -	Wasser	
5,800 kg		

16,800 kg Gesamtgewicht



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 -	Wasser	
5,800 kg		
<hr/>		
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	
<hr/>		
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.	Wasser	
6,700 kg		
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 teilgegartte 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.	Wasser	
5,700 kg		
.....		
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.



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, 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	

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	
<hr/>		
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	
<hr/>		
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:

WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Zucker (Rüben), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps, Palm), Rapslecithin), Pflanzenfaser (Zitrone), MOLKEpulver, SOJAMEHL, 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	
<hr/>		
17,200 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 untrüglichen 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-/Taufstabilität. Die calciumreiche Ölsaart 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	
<hr/>		
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	Hähnervollei	
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	Hähnervollei	
0,580 kg	Hefe	
5,100 kg	Vollmilch	
.....		
19,160 kg	Gesamtgewicht	

Hefezopf

mit Hefeteig Top



Nußzopf

mit Hefeteig Top



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.



Topping I

Art.-Nr. 5341 / Maisgranulat und Reisflakes



Topping II

Art.-Nr. 5342 / Kartoffelflocken und Maisgrieß



Topping III

Art.-Nr. 5343 / Reisflakes



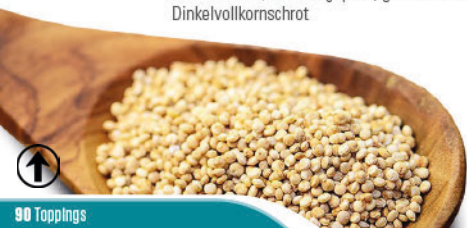
Topping IV

Art.-Nr. 5344 / Maisgranulat



Topping V

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





Kartoffelflocken

Art.-Nr. 2500



Maisgrieß

Art.-Nr. 5347



Weizengrieß

Art.-Nr. 5348



Maisflocken

Art.-Nr. 5349



Kürbiskernbruch

Art.-Nr. 5339



Dinkelgrieß

Art.-Nr. 5421



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 (WBZE Vollkornmehl*, ROGGE Vollkornschrot*), WBZE Vollkornquellmehl*, WBZE GLUTEN*, ROGGE Vollkornsauerteiggetr.*, 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 (SAUERTEIGGRUNDSAUER):

TA 160 S° 14-16

- 17,000 kg Bio Roggenvollkornmehl
- 3,000 kg Bio Roggenvollkornschrotgrob
- 12,000 kg Wasser

REZEPT (TEIG):

- 73,100 kg Quellstück
- 32,000 kg Bio Grundsauer
- 60,000 kg Vitali
- 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. Wasser
- 38,600 kg

Art.-Nr. 4110

243,200 kg Gesamtgewicht



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 (WBZE Nvollkornmehl *, WEIZE Nvollkornschrot *), WBZENquellmehl *, HAFERflocken *, Sonnenblumenkerne *, Röstmalzmehl (GERSTE*), Leinsaat *, Meersalz, Stabilisator Guarkernmehl *, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (SAUERTEIG GRUNDSAUER):

TA 170

S°15-18

3,530 kg Bio Roggenmehl
2,470 kg Wasser

Type 997 / 1150

REZEPT (TBG):

16,000 kg Bio Weizenmehl
9,500 kg Malzkorn Brot
6,000 kg Bio Grundsauer
0,500 kg Bio Hefe
16,000 kg Wasser

Type 550
Art.-Nr. 4127

48,000 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 (TGG):

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

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*, WBZ ENGLUTEN*, Stabilisator Guarkernmehl*, Malzmehl (WEIZEN*), WBZENqueilmehl*, Röstmalzmehl (GERSTE*), Mhlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TBO):

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





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, WEIZENQUELLEMEHL*, Röstmalzmehl (GERSTE*), SESAM*, ROGGENVOLKORNSAUERTEIG GETR.*, Kartoffelflocken*, Malzmehl (WEIZEN*), Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TBB):

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





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*, ENKORNvollkornmehl*), Kartoffelflocken*, WEIZENGLUTEN*, Malzmehl (WEIZEN*, GERSTE*), ROGGENvollkornsauerteig* getr., Zucker*, DINKELvollkornquellmehl*, Mählebehandlungsmittel 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 (TBG):

2,400 kg	Quellstück
2,500 kg	Bio Grundsauer
5,000 kg	Urkruste
2,600 kg	Bio Dinkelmehl
0,235 kg	Meersalz
0,200 kg	Bio Hefe
ca.	Wasser
4,700 kg	

Art.-Nr. 4417
Type 630

17,635 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:

DINKEVollkornquellmehl *, Sonnenblumenkerne *, DINKElschrot *, ROGGENvollkornsauerteig get. *, WEIZENGLUTEN *, Meersalz, Zucker *, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZEPT (TBG):

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



Ul Dobio 07

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 *, HAERflocken *), WEIZENVollkornquellmehl *, WEIZENGLUTEN *, Sonnenblumenkerne *, Leinsaat *, Zucker *, SESAM *, Kartoffelflocken *, ROGGENVollkornsauerteig getrocknet *, Meersalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

*aus biologisch/ökologisch landwirtschaftlichem Anbau

REZPT (T8G):

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





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!



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 Landwirtschaft“ 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



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 gem essen.**





uldo bio

Gut backen. Aber natürlich!

Gut backen. Aber natürlich!

