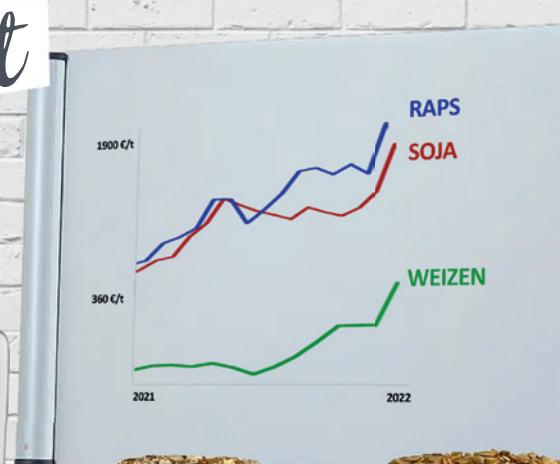


uldo's



Kit

UNSERE **SOFORTHILFE**
FÜR IHREN BACKBETRIEB



ERSTE HILFE KIT INHALT:

- + GEWÄHRLEISTUNG DER PRODUKTIONSSICHERHEIT
- + VERSORGUNGSSICHERHEIT
- + NEUE REZEPTUREN REDUZIEREN DEN MATERIALEINSATZ
- + OPTIMIERTE ANWENDUNGEN REDUZIEREN KOSTEN
- + QUALITÄTSGARANTIE FÜR DIE BACKWAREN

Unsere Lebenswelt und Berufswelt erfordern Veränderungen und neue Lösungen.

Wenn es besonders herausfordernde Situationen zu meistern gilt, ist ein wirkungsvoller „Erste-Hilfe-Kasten“ zur Hand äußerst nützlich. Unsere spezielle Uldo-Version kann nicht alle Probleme lösen, aber er ist sofort verfügbar und sehr vorteilhaft.



+ **ULDO BASIS LANDBROT 5%**

Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken

+ **ULDO BASIS KÖRNERBROT 25%**

Vollkornbrot mit Saaten

+ **ULDO BASIS DINKELVOLLKORNBROT 20%**

Dinkelvollkornbrot mit Versäuerung und Sonnenblumenkernen

+ **ULDO BASIS WEIZENMISCHBROT 5% HELL**

Backmittel für Weizenmischbrote mit Backtechnik und Frischhaltung

+ **ULDO BASIS ROGGENMISCHBROT 5% DUNKEL**

Backmittel für Roggenmischbrote mit Backtechnik und Frischhaltung

+ **ULDO BB MALZ PREMIUM 2%**

Brötchenbackmittel

+ **ULDO CROISSANT**

für Croissants und Plunderteige



ULD0 ERSTE HILFE KIT

Teigkalkulation | Basis Körnerbrot 25%

Teigrezeptur	kg Rezeptur	€ / kg Rohstoff	€ / kg Teig	€ / 500 g Gebäck
4147 BASIS Körnerbrot 25%	2,500	3,65	0,75	0,45
WVKM	3,200	0,50		
RVKM	0,800	0,50		
Vollkorn-sauer TA170	5,300	0,30		
Salz	0,170	0,20		
Zucker	0,200	0,90		
Hefe	0,300	1,25		
Wasser	5,400	0,01		
Summe	17,870			

Selbstverständlich stehen Ihnen unsere Backexperten auch für individuelle Vorschläge und Problemlösungen zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

0731 974 72 0

info@uldo.de

Wir sind gerne für Sie da.



Backen ist unsere Welt

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 00
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de