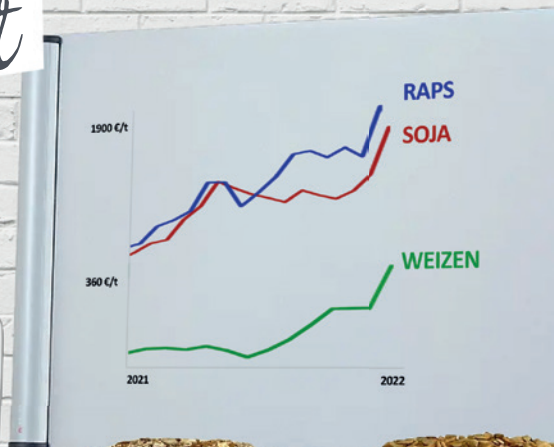


uldo's



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


## ULDO 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		
<b>Summe</b>	<b>17,870</b>			

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.



**Uldo-Backmittel GmbH**  
Dornierstraße 10-14  
D-89231 Neu-Ulm  
Telefon +49 731 974 72 0  
Telefax +49 731 974 72 74  
info@uldo.de  
www.uldo.de