

# PRODUKTE

2019

*Das Beste aus der  
KARTOFFELRustic®-Familie*



**KARTOFFEL**  
**Rustic®**

# INHALT

## KARTOFFELRustic® Produkte 2019

### 03 KARTOFFELRustic® Brötchen

#### Die rustikale Variante

Allein ihr Duft wird die Kunden begeistern, vom Geschmack ganz zu schweigen.

03

**Produktinformationen**

04

**Produktmotiv**

### 05 KARTOFFELRustic® Dinkel

#### Gaumenschmaus und Augenweide

Die homogene Rezeptur für eine locker-kleinporige Krume und feine, „kartoffelig“ anmutende Kruste.

05

**Produktinformationen**

06

**Produktmotiv**

*Die Marke. Starke Ideen.  
Erfolgreiche Aktionen.*

### 07 KARTOFFELRustic® Süßkartoffel

#### Das populäre Kraftpaket für trendbewusste Genießer

Die Süßkartoffel liegt voll im Trend und eignet sich als Allrounder für süße und auch herzhafte Gebäcke.

07

**Produktinformationen**

08

**Produktmotiv**

### 09 KARTOFFELRustic® Variationen

#### Etwas für jeden Geschmack: Krustis, Spitz oder Baguette.

Mit Leidenschaft und höchstem Anspruch an die Qualität erschmeckte Backspezialitäten.

09

**KARTOFFELRustic® Variationen**

10

**KARTOFFELRustic® Malz Variationen**

# KARTOFFELRustic® Brötchen

ULDO KARTOFFELRUSTIC® BRÖTCHEN | ART.-NR. 5051

Zugabemenge 20%

## I. Zutatenliste & Nährwerte

### » Zutaten

Kartoffelflocken, WEIZENmehl, WEIZENSauerteig getr., Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), GERSTENmalzextrakt, WEIZENGLUTEN, WEIZENquellmehl, Dextrose, Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

## II. Bezeichnung

### » Kartoffel-Dinkel-Brötchen

## III. Getreidearten

### » Dinkel 95%

### » Roggen 5%

## IV. Rezept (Teig)

|                  |  |               |
|------------------|--|---------------|
| 7,000 kg         | Weizenmehl                                       | Type 550      |
| 0,800 kg         | Weizenmehl                                       | Type 1050     |
| 2,000 kg         | Uldo 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 |               |
| <b>17,100 kg</b> | <b>Gesamtgewicht</b>                             |               |



# KARTOFFELRustic® KRUSTIS

Neu

GEHT WIE  
GESCHNITTEN  
BROT!



# KARTOFFELRustic® Dinkel

ULD0 KARTOFFELRUSTIC® DINKEL | ART.-NR. 5076

Zugabemenge 20%

## I. Zutatenliste & Nährwerte

### » Zutaten

Getreidemahlprodukte (DINKELmehl, ROGGENmehl), Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, pflanzl. Speiseöl (Raps), Speisesalz, DINKELvollkörnquellemehl, DINKELvollkornsauerteig getr., Maisgriess, DINKELGLUTEN, Malzextrakt (GERSTE), Maisquellmehl, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

### » Nährwerte

| Energie | Fett | ges. FS | Kohlenhydrate | davon Zucker | Ballaststoffe | Eiweiß | Salz |
|---------|------|---------|---------------|--------------|---------------|--------|------|
| kJ      | kcal | g       | g             | g            | g             | g      | g    |
| 903     | 216  | 2,0     | 0,23          | 41,0         | 1,0           | 2,0    | 7,0  |

## II. Bezeichnung

### » Kartoffel-Dinkel-Brötchen

## III. Getreidearten

- » Dinkel 95%
- » Roggen 5%

## IV. Rezept (Teig)

|                  |                              |               |
|------------------|------------------------------|---------------|
| 8,800 kg         | Dinkelmehl                   | Type 630      |
| 2,240 kg         | Uldo KARTOFFELRustic® Dinkel | Art.-Nr. 5076 |
| 0,225 kg         | Speisesalz                   |               |
| 0,340 kg         | Hefe                         |               |
| 7,400 kg         | Wasser                       | kalt          |
| 0,240 kg         | pfl. Speiseöl                | Raps          |
| <b>19,245 kg</b> | <b>Gesamtgewicht</b>         |               |



# Kartoffel-Dinkel KRUSTIS

Neu



# Süßkartoffel Rustic

ULD0 KARTOFFELRUSTIC® SÜSSKARTOFFEL | ART.-NR. 5055

Zugabemenge 20-40%

## I. Zutatenliste & Nährwerte

### » Zutaten

Getreidemahlerzeugnisse (WEIZENmehl, ROGGENmehl), Wasser, Süßkartoffelgrieß, Kartoffelflocken, GERSTENröstmalzmehl, Hefe, Salz, Leinsaat geschrotet, WEIZENKLEBER, pfl. Speiseöl (Raps), Reisflakes (Reis, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Salz), WEIZENvollkornsauer- teig getr., WEIZENmalzmehl, Emulgator Rapslecithin, Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

## II. Bezeichnung

### » Süßkartoffel-Brötchen / Weizen-Brötchen

## III. Getreidearten

- » Weizen 90%
- » Roggen 10%

## IV. Rezept (Teig)

|                  |                                    |               |
|------------------|------------------------------------|---------------|
| 7,300 kg         | Weizenmehl                         | Type 550      |
| 0,700 kg         | Roggenmehl                         | Type 1150/997 |
| 2,000 kg         | Uldo KARTOFFELRustic® Süßkartoffel | Art.-Nr. 5055 |
| 0,240 kg         | Uldo BB Malz Premium BAK           | Art.-Nr. 3305 |
| 0,215 kg         | Speisesalz                         |               |
| 0,350 kg         | Hefe                               |               |
| 0,150 kg         | pfl. Speiseöl                      |               |
| ca. 5,900 kg     | Wasser                             |               |
| <b>16,855 kg</b> | <b>Gesamtgewicht</b>               |               |





# SÜSSKARTOFFEL BRÖTCHEN

*Unser Tipp*

PERFEKT FÜR  
DEN HERBST

# KARTOFFELRustic® Variationen

ULDO KARTOFFELRUSTIC® BRÖTCHEN | ART.-NR. 5051

Zugabemenge 20%

Immer wenn Neues aus dem Hause Uldo kommt, können Ihre Gourmetkunden das ganz Besondere erwarten: mit Leidenschaft und höchstem Anspruch an die Qualität erschmeckte Backspezialitäten. Wie das neue Brötchen KARTOFFELRustic®, mit dem uns optisch und geschmacklich eine echte Sensation gelungen ist.

Eine authentische Brötchenspezialität aus rein natürlichen Zutaten – selbstverständlich ohne DAWE und Phosphat – und mit dem Duft und Geschmack der „guten alten Zeit.“



KARTOFFELRustic® Baguette

KARTOFFELRustic® Spitz



KARTOFFELRustic® Krustis

Angereichert mit Kartoffelflocken, Weizenvollkornsauerteig, Malzmehl und Malzextrakt – plus Weizengrieß für die Topping-Attraktion!

KARTOFFELRustic® wird mit seinem unvergleichlichen Aroma auch die Grillplätze erobern. Und mit der Variante „Malz Rustic“ mit schöner röthlich-brauner Krume und süßlich-malzigem Aroma wird der Frühstückstisch erst komplett.



## KARTOFFELRustic® MALZ Variationen

ULDO KARTOFFELRUSTIC® BRÖTCHEN | ART.-NR. 5051

Zugabemenge 20%

- ★ perfekt für die kommende Grillsaison
- ★ rustikal gerissen
- ★ und durch niedrige Dosierung und extrem kurze Teigführung von 1h auch für Handwerksbäckereien sehr flexibel einsetzbar

**machen das KARTOFFELRustic® zum Star im Sortiment!**



KARTOFFELRustic® MALZ Spitz



KARTOFFELRustic® MALZ Krustis



KARTOFFELRustic® MALZ Baguette