

PRODUKTE

2019

*Das Beste aus der
KARTOFFELRustic®-Familie*



Backen ist unsere Welt



KARTOFFEL
Rustic®

*Die Marke. Starke Ideen.
Erfolgreiche Aktionen.*

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

07 KARTOFFELRustic® Süßkartoffel

Das populäre Kraftpaket für trendbewusste Genießer

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

07

Produktinformationen

08

Produktmotiv

05 KARTOFFELRustic® Dinkel

Gaumenschmaus und Augenweide

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

05

Produktinformationen

06

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	
17,100 kg	Gesamtgewicht	



KARTOFFELRustic® KRUSTIS

New

GEHT WIE
GESCHNITTEN
BROT!



KARTOFFELRustic® Dinkel

ULDO KARTOFFELRUSTIC® DINKEL | ART.-NR. 5076

Zugabemenge 20%

I. Zutatenliste & Nährwerte

» Zutaten

Getreidemahlprodukte (DINKELmehl, ROGGENmehl), Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, pflanzl. Speiseöl (Raps), Speisesalz, DINKELvollkornquellmehl, 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	g
903	216	2,0	0,23	41,0	1,0	2,0	7,0	1,15

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
19,245 kg	Gesamtgewicht	





Kartoffel-Dinkel KRUSTIS

New



Süßkartoffel Rustic

ULDO 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), WEIZENvollkornsauerteig 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	
16,855 kg	Gesamtgewicht	





SÜSSKARTOFFEL BRÖTCHEN

Unser Tipp

PERFEKT FÜR
DEN HERBST

KARTOFFELRustic® Variationen

ULDO KARTOFFELRUSTIC® BRÖTCHEN | ART.-NR. 5051

Zugabemenge 20%

Immer wenn Neues aus dem Hause Ulido 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® 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 rötlich-brauner Krume und süßlich-malzigem Aroma wird der Frühstückstisch erst komplett.



KARTOFFELRustic® Spitz

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 Krustis



KARTOFFELRustic® MALZ Spitz

KARTOFFELRustic® MALZ Baguette

