

Einladung zur 17. Brotprüfung

der VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main

am Donnerstag, 1. März 2018
 im Hause CSM Bakery Solutions,
 Mainzer Strasse 152-160, 55411 Bingen



Ihre Vorteile:

- **Vorteil 1:** **Neutrale und fachkompetente Prüfung Ihrer Brote nach dem DLG-5-Punkte-Schema®**

Sie schicken Ihre Brote ein und erhalten kostenlos das Ergebnis nach dem DLG-5-Punkte-Schema® noch am gleichen Tag vor Ort oder wenig später per Post.
- **Vorteil 2:** **Überprüfung von Säuregrad und pH-Wert!** NEU

Alle eingeschickten Brote werden im Labor zur Überprüfung der Versäuerung auf pH-Wert und Säuregrad untersucht.
- **Vorteil 3:** **Sie können mitprüfen!**

Möchten Sie als Gastprüfer zusammen mit den Sachverständigen prüfen? Melden Sie sich bei uns! Ausreichend Plätze für Gastprüfer sind vorhanden.

- **Vorteil 4:** **Höhepunkte der Brotprüfung!**

Nach der Brotprüfung werden die Höhepunkte der Brotprüfung vorgestellt. Wie gut sind die Brote in meiner Region? Welches sind die häufigsten Fehler? Was war besonders gut?



Ein weiterer Höhepunkt der Prüfung ist die Vergabe von **Sonderurkunden** für die besten Brote der Prüfung. Brot-Sommelier Stefan Keller gibt seine Fachempfehlung für die allerbesten Brote ab. NEU

⇨ Hier könnte Ihre Brot-Auslobung vom Brot-Sommelier stehen.

Beispiel: Die „Roggenkruste“ beeindruckt durch ein harmonisches Zusammenspiel der ausgeprägten Röst- und Karamellnoten der Kruste und den vielfältigen Sauerteigaromen des Brotinneren. Besonders hervorzuheben ist die lange Frischhaltung des Brotes.

- **Vorteil 5:** **Werbewirksame Urkunde für Ihr prämiertes Brot!**



Wurde Ihr Brot prämiert und Sie möchten eine attraktive VDB-Urkunde für Ihren Verkaufsraum?

Melden Sie sich nach der Prüfung bei der VDB. VDB-Mitglieder zahlen pro Urkunde nur 20 €, Nicht-Mitglieder erhalten für 30 € eine Urkunde.

Sie möchten Brote einschicken?

Senden Sie bitte die Brote, eintreffend bis spätestens Mittwoch, 28. Februar 2018 um 13.00 Uhr an:

**CSM Deutschland GmbH, Back- und Beratungszentrum,
Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen**

Bitte legen Sie dem Paket mit den Broten (bei Kleinbroten bitte zwei Stück) zusätzlich beiliegendes Anmeldeformular ausgefüllt mit Ihrer Anschrift und den erforderlichen Angaben zum Brot bei.

Sie möchten mitprüfen?

Bitte melden Sie sich telefonisch bei folgenden Personen an:

Hans Schnorrenberg, Vorsitzender VDB Rhein-Main
Tel.: 069-708949 oder 0170-2708556

Stefan Keller, Vorsitzender VDB Pfalz-Saar
Tel.: 06721-790154 oder 0175-1858651



Ihr Programm:

- | | |
|---------------|--|
| 12.30 Uhr | Eintreffen der Prüfer |
| 13.00 Uhr | Beginn der Brotprüfung |
| 16.00 Uhr | Kaffeepause |
| 16.45 Uhr | Höhepunkte der Brotprüfung
Vorstellung von besonderen Broten
durch die Prüfungsleitung und den
Brot-Sommelier |
| ca. 17.30 Uhr | gemütlicher Ausklang mit
Brotbuffet & kühlen Getränken |



Anschrift (bitte vollständig eintragen)

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

(Kunden-Nr. Ulmer Spatz): _____

Datum der Herstellung: _____ **Februar 2018**

Verkehrsbezeichnung des Gebäckes: _____
(mit handelsüblicher Brotbezeichnung)

Gebäckgewicht: _____ **Gramm**

Mehlmischungsverhältnis:

_____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____ _____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____

_____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____ _____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____

_____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____ _____ % _____ Mehl/Schrot Typ _____

Getreideerzeugnisse, die nicht aus Roggen und Weizen stammen

Evtl. Besonderheiten, Spezialzutaten oder -würzungen
