

# Einladung zur 53. Brotprüfung

der VDB-Landesgruppen Bayern und Baden-Württemberg

am Samstag, 24. Februar 2018  
 im Hause CSM Bakery Solutions,  
 Hausener Strasse 22, 89233 Neu-Ulm



## 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 am Morgen 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 Freitag, 23. Februar 2018 um 13.00 Uhr an:

**CSM Deutschland GmbH, Hausener Straße 22, 89233 Neu-Ulm**

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:

Brigitte Ewald      Tel.: 0711-1641122 oder 0151-42415623

Dr. Chr. Verheyen    Tel.: 08161-712683 oder 0176-21891080

Stefan Keller        Tel.: 06721-790154 oder 0175-1858651



## Ihr Programm:

- 9.30 Uhr      Eintreffen der Prüfer
- 10.00 Uhr    Beginn der Brotprüfung
- 13.00 Uhr    Mittagessen
- 13.45 Uhr    Höhepunkte der Brotprüfung  
Vorstellung von besonderen Broten  
durch die Prüfungsleitung und den  
Brot-Sommelier

ca. 14.30 Uhr Ende der Veranstaltung



**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**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_