



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

KÖNIG LUDWIG KRUSTI

Das **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI**, entwickelt mit demselben Qualitätsanspruch wie unser erfolgreiches **KÖNIG LUDWIG-BROT** und die **KÖNIG LUDWIG-SEMME**, bereichert diese außergewöhnliche Produktfamilie ideal.

Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte!

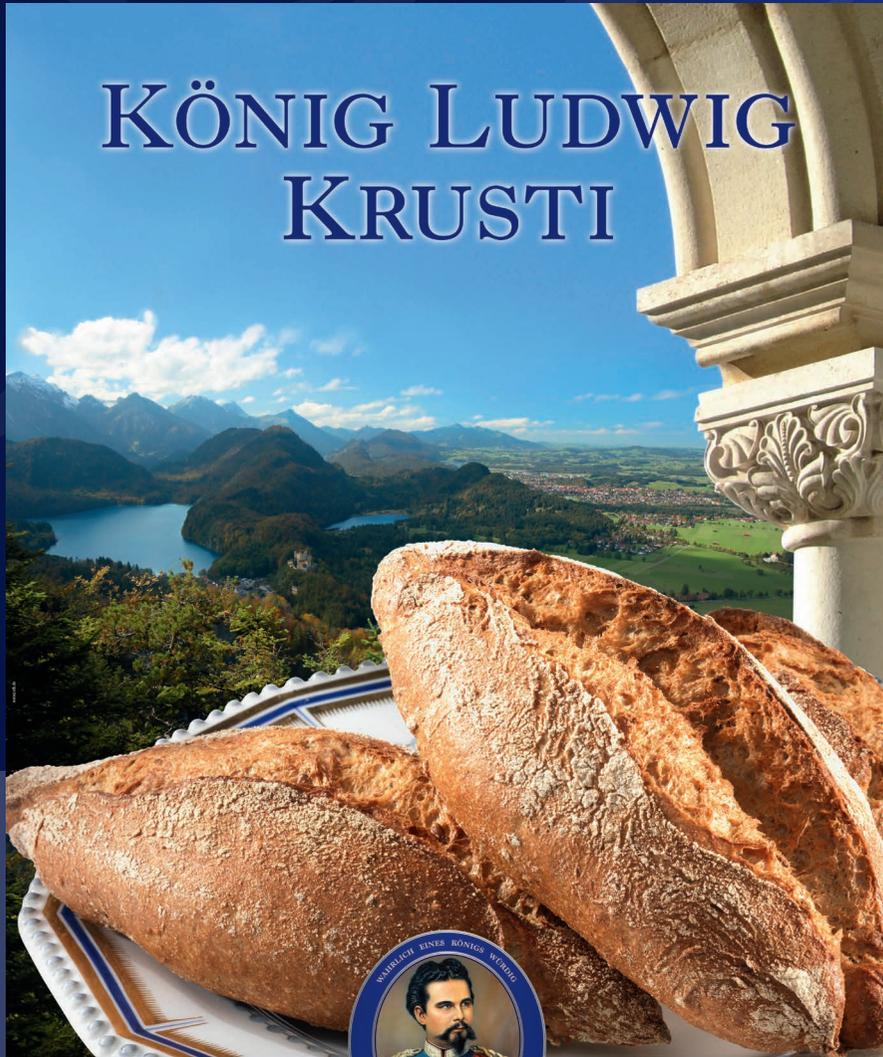


BAYERISCH KRÄFTIGE
BACKSPEZIALITÄTEN

König Ludwig[®]
VIERKORN-KRUSTI

VON MEISTERHAND
GEBACKEN

KÖNIG LUDWIG KRUSTI



BAYERISCH KRÄFTIGE
BACKSPEZIALITÄTEN

König Ludwig
VIERKORN-KRUSTI

VON MEISTERHAND
GEBACKEN

DIE FAMILIE WÄCHST – ZUM BROT DAS KRUSTI!

Der Geschichte folgend stellen wir unserem **KÖNIG LUDWIG-BROT** einen weiteren Partner an die Seite, das **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI**. Der malzig-aromatische Geschmack sowie die rösche Kruste passen bestens in die einzigartige Genusswelt König Ludwig II.

Das **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI** eröffnet Ihnen die Möglichkeit, in einem weiteren Verkaufssegment eine außergewöhnlich hohe Wertschöpfung zu erzielen. Zeigen Sie Ihren Kunden Ihre ausgesuchte Backkompetenz und profitieren Sie von deren Zufriedenheit.

VON MEISTERHAND GEBACKEN.

Alle guten Dinge sind drei – eine einzigartige Geschichte, eine unnachahmlich komponierte Backmischung und das Wissen und die Qualität Ihres Meisterbetriebs. Erst diese intelligente Kombination ermöglicht den außergewöhnlichen Erfolg des **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI**.

Das **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI** ist dem backenden Handwerk vorbehalten, um die gleichbleibend hohe Qualität und Exklusivität zu gewährleisten – vergleichbar mit der Stellung eines Hoflieferanten zur Zeit König Ludwigs II.

Entführen Sie Ihre Kunden in die Welt König Ludwigs II. und profitieren Sie von deren Begeisterung und Freude Ihrer Kunden.

DAS KÖNIG LUDWIG-KRUSTI – PREMIUMQUALITÄT BEI ABSOLUT SICHERER HERSTELLUNG

Bei der Auswahl der hochwertigen, sorgfältig aufeinander abgestimmten und geprüften Rohstoffe haben wir uns ebenso viel Zeit gegönnt, wie es sich der damalige Hoflieferant genommen hätte. Das Ergebnis musste damals den Ansprüchen König Ludwigs II. standhalten und heute den Wünschen Ihrer Kunden entsprechen und das Tag für Tag in gleichbleibender Premiumqualität.

Sehr gute Teigeigenschaften

→ rationelle Aufarbeitung

Hohe Gärstabilität und -toleranz

→ sichere Herstellung in allen Führungsarten

Herausragende Gebäckqualität unterstreicht den königlichen Charakter

→ rustikale, rösche Kruste

→ saftige, gehaltvolle Krume

→ malzig-aromatischer Geschmack

Premiumcharakter von Marke und Gebäck

→ gute Verbraucherakzeptanz

→ hohe Wertschöpfung

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Außendienst nach den neuen Deko-Motiven.



Verarbeitungsrezept

Zum Teig:

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI

Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 6,600 l
Teiggewicht	16,850 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,080 – 0,100 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe portionieren und etwas länglich mit spitzen Enden ausformen. Die geformten Teiglinge in Roggenmehl wälzen, mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate bzw. auf bemehlte Kippdielen setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare stürzen und mit Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 20 – 22 Minuten



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
E-Mail: info@ireks.de
www.ireks.de

Fachliche Hotline: 09221 706-110