WEYERMANN® CARAAROMA®

Aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.

Aroma: Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- ausgeprägte Färbung
- Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: dunkelbraun
350 – 450 EBC

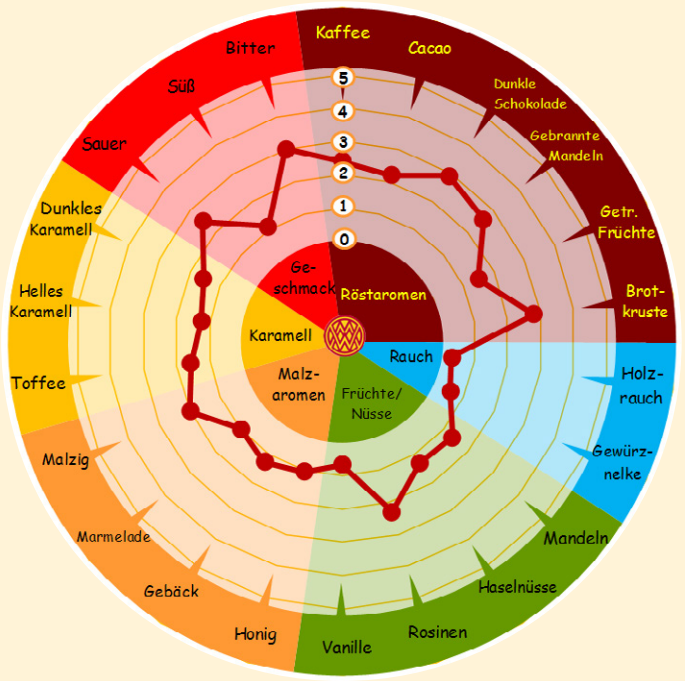
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **GANZKORN**

Weyermann® CARAAROMA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	350	450	EBC
Farbe (Lovibond)	132,4	170,1	Lovibond

CARAAROMA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2026