

**WEYERMANN® CARABOHEMIAN®**

Aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus böhmischer Qualitätsgerste. Durch die Intensivierung des Karamellisierungsverfahren wird bei diesem Malz eine Anhebung der Malzfarbe und der dunklen Caramelnoten erreicht.

Aroma: Brot-, Caramel- und Toffeenoten

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: braun
170 – 220 EBC

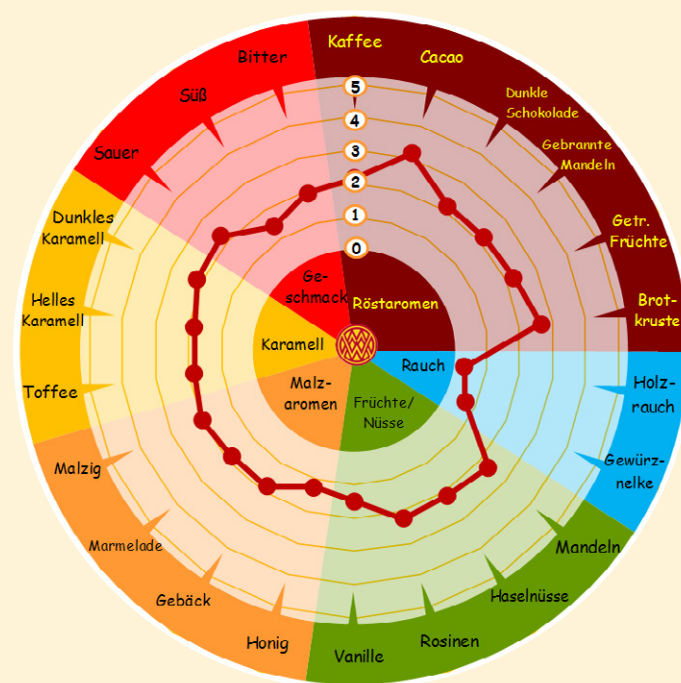


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®**GANZKORN**

Weyermann® CARABOHEMIAN®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	170	220	EBC
Farbe (Lovibond)	64,5	83,4	Lovibond