WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 3

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz (aus geschälter Gerste).

Aroma: feines Röstaroma, reduzierte Bittere, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

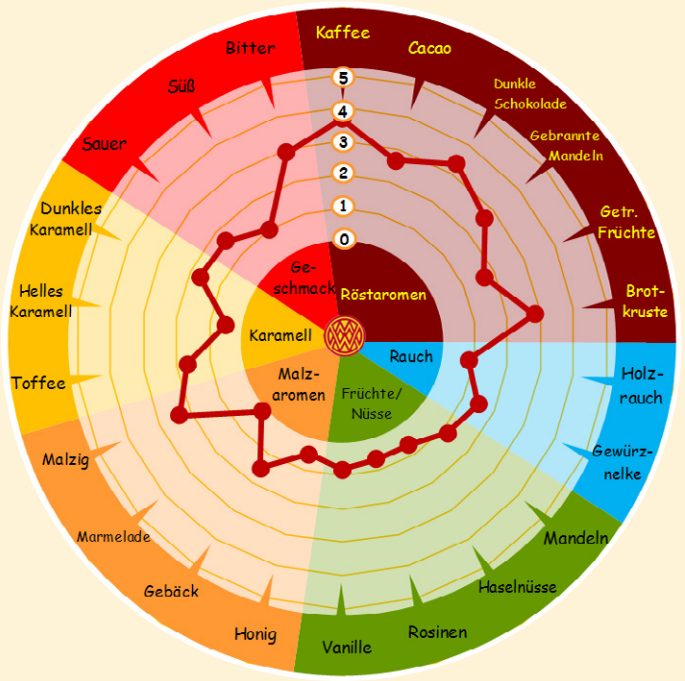
Farbe: stark dunkelbraun bis schwarz
1300– 1500 EBC

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® CARAFA® SPEZIAL



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond

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

Ernte 2026