

**WEYERMANN® CARAFA® TYP 2**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz.

Aroma: ausgeprägtes Röstaroma, 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
1050 – 1250 EBC



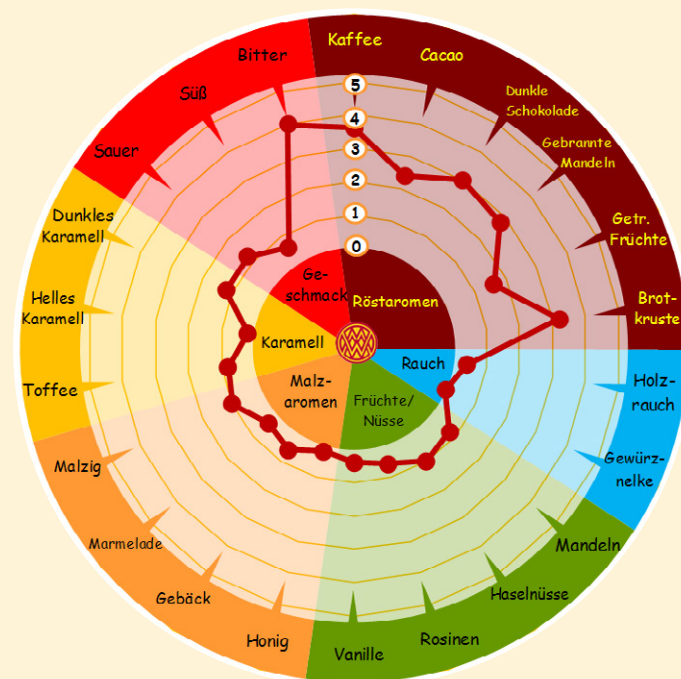
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARAFA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1050	1250	EBC
Farbe (Lovibond)	396,3	471,1	Lovibond