



## WEYERMANN® CARAFA® TYP 3

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  
1300 – 1500 EBC



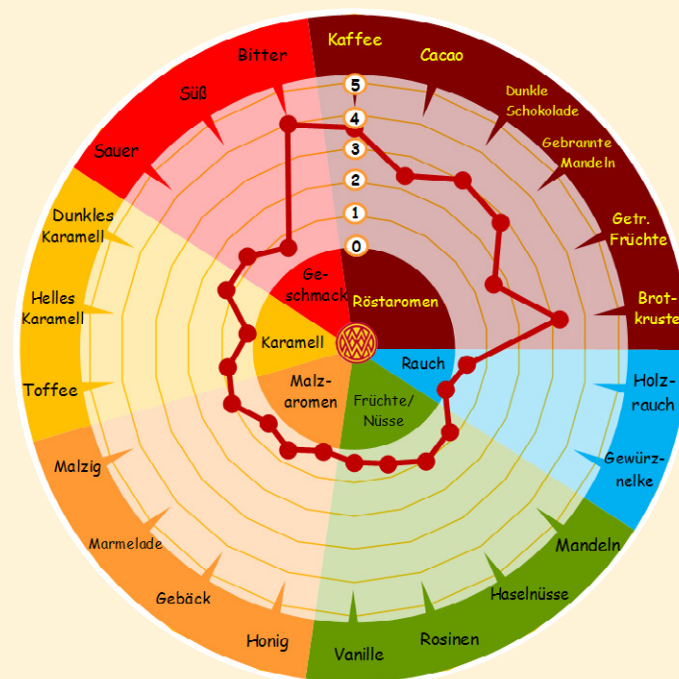
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®



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