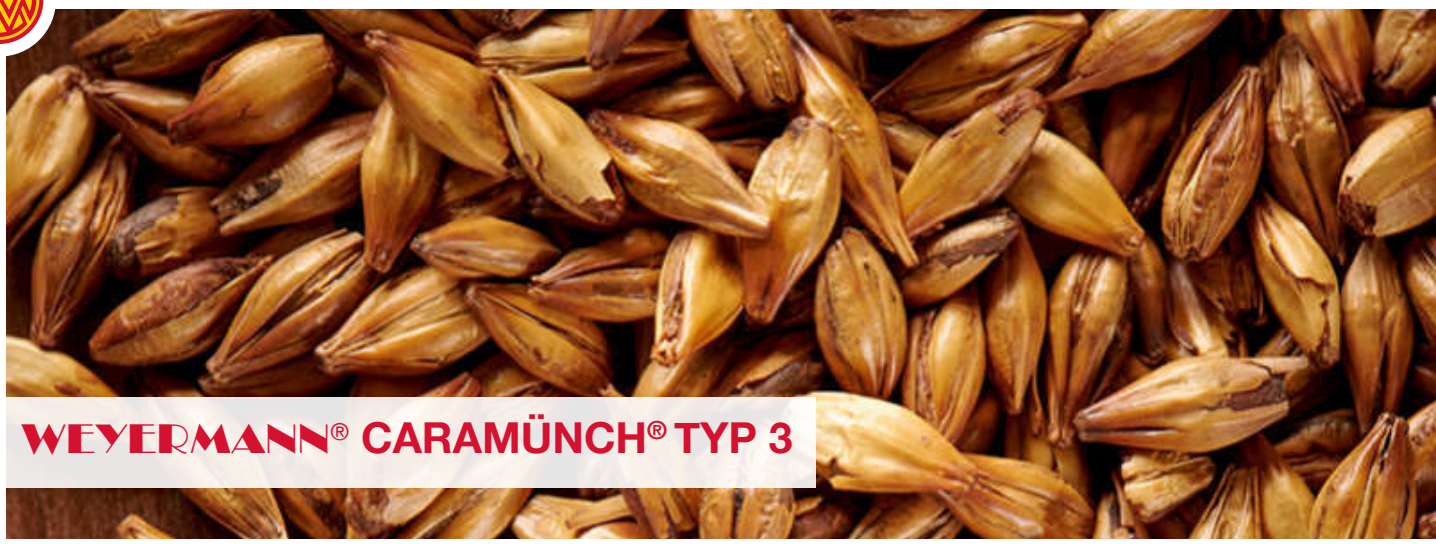


WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 3

Aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht.

Aroma: ausgeprägtes Caramelaroma mit deutlichen Gebäcknoten.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

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

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

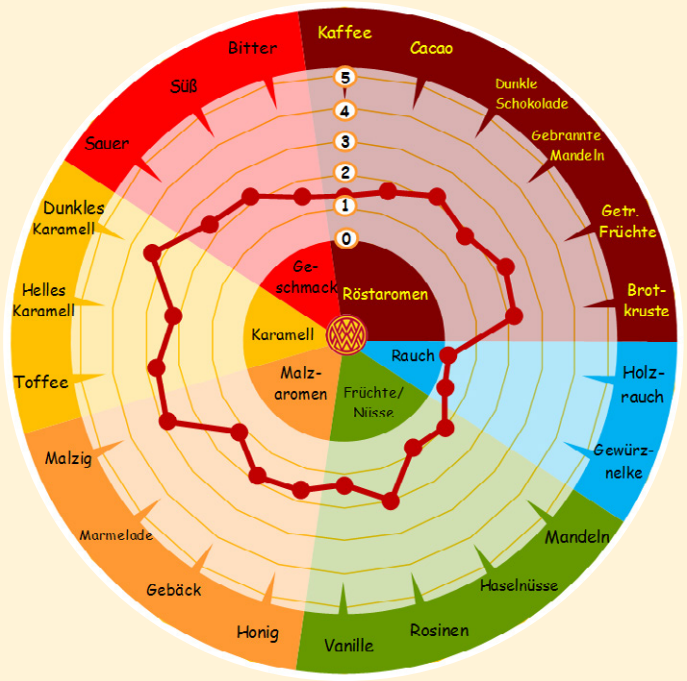
Farbe: 140 – 160 EBC

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® CARAMÜNCH® Typ 3



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	140	160	EBC
Farbe (Lovibond)	53,2	60,8	Lovibond

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

Ernte 2026