WEYERMANN® CARARED®

Aromatisches, rot-braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.

Aroma: malzig-süß mit Caramel-, Honig- und Gebäcknoten

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Leichte Zufärbung
- Aromatisierung
- Erzielung eines malzaromatischen Brotaromas

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: rotbraun
40,0 – 60,0 EBC

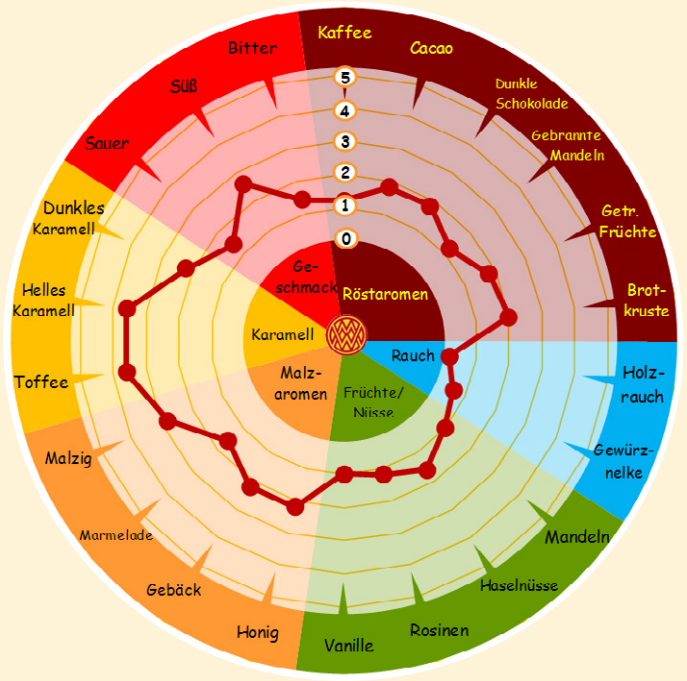
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARARED®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	40	60	EBC
Farbe (Lovibond)	15,5	23,1	Lovibond

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

Ernte 2026