



Aromatisches, braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsroggen.

Aroma: intensives Aroma von Brot, Kaffee, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Färbung
- Erweiterung des Aromaprofils
- Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: braun
150 – 200 EBC

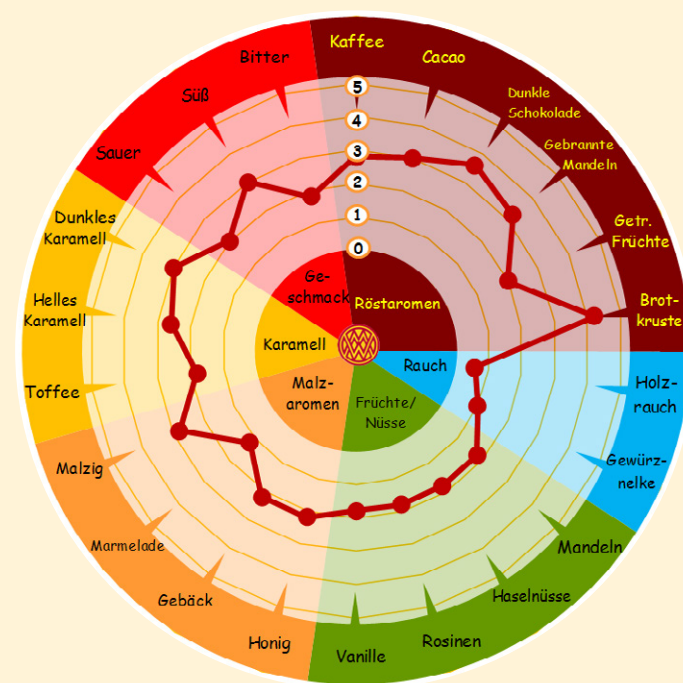


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARARYE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	150	200	EBC
Farbe (Lovibond)	57	75,9	Lovibond