

**WEYERMANN® CARAWHEAT®**

Aromatisches, braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsweizen.

Aroma: komplexes Aromaprofil mit Noten von Caramel, Mandeln, Gebäck und Brot

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Färbung
- Aromatisierung
- Intensivierung des Brotcharakters

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: braun
110 – 140 EBC

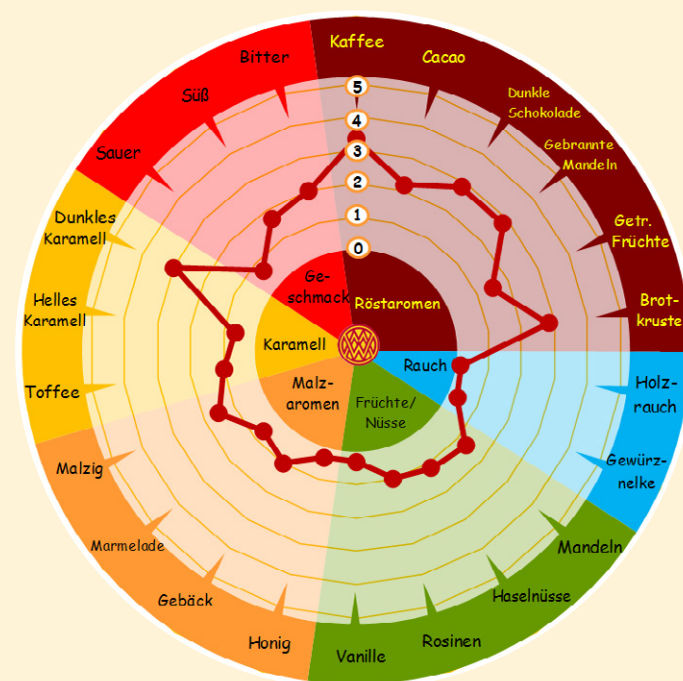


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARAWHEAT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	68		%
Farbe (EBC)	110	140	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	53,2	Lovibond