



WEYERMANN® ROGGENMALZ HELL

Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsroggen.

Aroma: typisches Roggenaroma, malzig-süß mit Brot- und Honignoten.

Enzymaktivität: hoch

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Back- und Aromamalz
- Intensivierung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: hellbraun
4,0 – 10,0 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

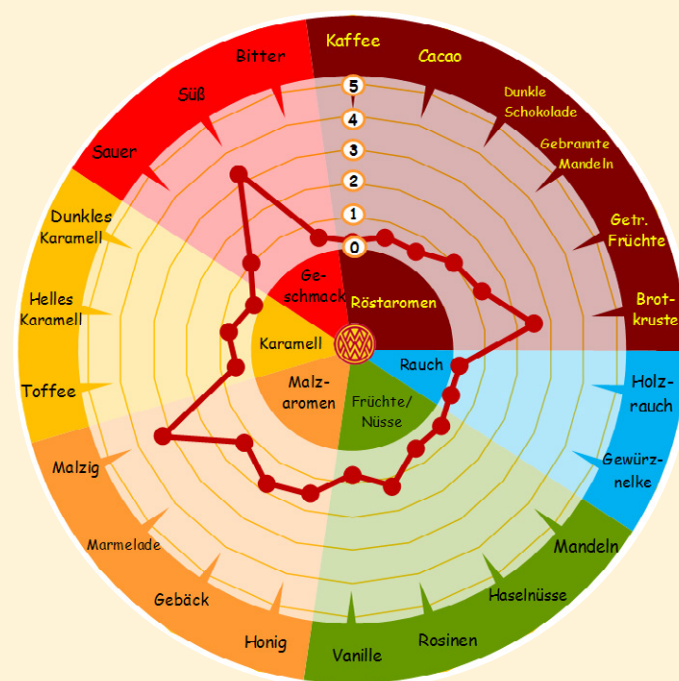
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

GANZKORN

Weyermann® Roggenmalz hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	4	10	EBC
Farbe (Lovibond)	2	4,2	Lovibond