

**WEYERMANN® SPECIAL W®**

Aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamelisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht. Dieses dunkelbraune Malz bietet das komplexeste Aromaspektrum aller Weyermann® Caramelmalze.

Aroma: Noten von Rosinen, dunklem Caramel, ausgeprägte Aromen von Nüssen, Gebäck und Brot.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Ausgeprägte Färbung
- Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: dunkelbraun
280 – 320 EBC

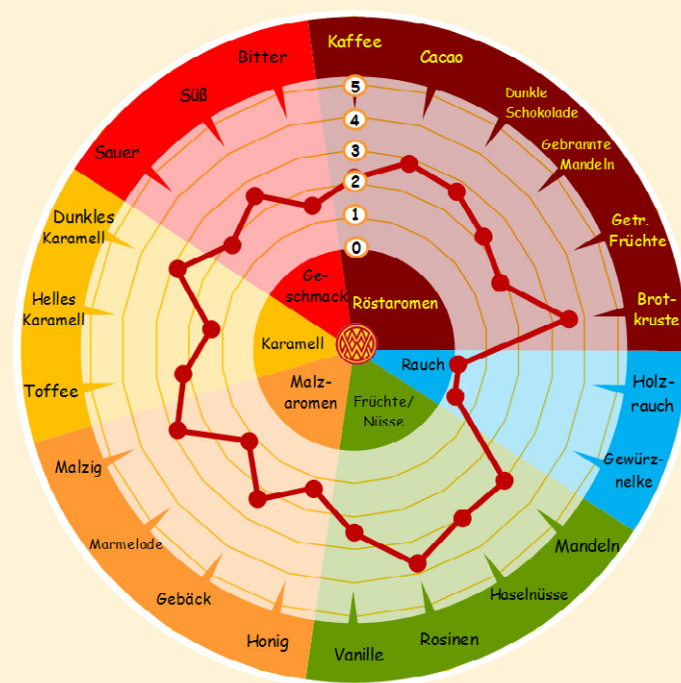


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® SPECIAL W®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	280	320	EBC
Farbe (Lovibond)	106	121,1	Lovibond