



WEYERMANN® WEIZENRÖSTMALZ

Dunkles, stark färbendes, rotbraunes Röstmalz aus Qualitätsweizen.

Aroma: röstaromatisch; Kaffee-, dunkle Schokoladen- und Brotnoten.

Enzymaktivität: keine

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Färbung
- Aromatisierung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: dunkel-rotbraun
900 – 1200 EBC



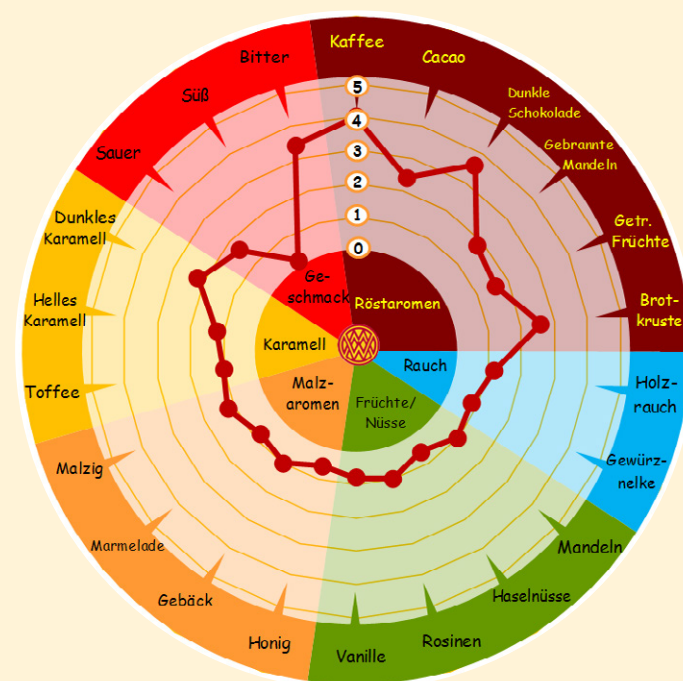
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Weizenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	900	1200	EBC
Farbe (Lovibond)	339,8	452,9	Lovibond