RÖSTMALZE

Unsere Röstmalze werden aus gemälzter Gerste oder gemälztem Roggen hergestellt und sind enzyminaktiv. Sie sind rein und frei von Verunreinigungen sowie Beimischungen jeglicher Art. Bei unseren Aromamalzmehlen wird Braugerste in Trommelröstern verzuckert und anschließend karamellisiert. Es handelt sich hierbei um Vollkornprodukte, die auch als solches deklariert werden können. Folgende Röstmalze können wir Ihnen anbieten:

Folgende Qualitäten können wir Ihnen anbieten:

- Röstmalz Gerste (Art.Nr. 1-512-00)
- Röstmalz Gerste – ökologisch* (Art.Nr.: 1-412-00)
- Röstmalz Roggen (Art.Nr.: 1-433-00)
- Aromamalzmehl Gerste EBC 30 (Art.Nr.: 1-425-00)
- Aromamalzmalz Gerste EBC 500 (Art.Nr.: 1-429-00)
- Aromamalzmehl Gerste – ökologisch * (Art.Nr.: 1-428-00)

*Gerste aus ökologischem Anbau.

Wenn Sie mehr über das Thema Ballaststoffe in unseren Produkten erfahren möchten, können Sie **hier** mehr erfahren.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

LAGERUNG

kühl, trocken und dunkel

HALTBARKEIT

450 Tage

BESCHAFFENHEIT

Pulver

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen)

KATEGORIE

Saatgutmischungen, Körner und Malz