



RÖSTMALZE

ÜBERSICHT

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)
- Aromamalmzmehl Gerste EBC 30 (Art.Nr.: 1-425-00)
- Aromamalmzmal Gerste EBC 500 (Art.Nr.: 1-429-00)
- Aromamalmzmehl 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.



LAGERUNG

kühl, trocken und dunkel



HALTBARKEIT

450 Tage



BESCHAFFENHEIT

Pulver



ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen)



KATEGORIE

Malze und funktionelle Getreide,
Produkte mit besonderer Auslobung,
Röstmalz, Ökologisch



AUSLOBUNGEN

Ökologisch, Vegan, Vegetarisch



FERTIGPRODUKT

Brot, Brötchen



FUNKTION

Geschmacksgebung