BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

ROGGENMALZPULVER

ÜBERSICHT

Unsere Roggenmalzpulver sind natürliche Produkte, die nach einer speziellen Mälzungsmethode aus ausgewähltem und sortiertem finnischen Roggen hergestellt sind.
Die Roggenmalzpulver mit dunkelrotbrauner Farbe haben ein volles Aroma aus gemälztem Roggen. Sie können zur Verbesserung und Verstärkung von Geschmack, Farbe und Knusprigkeit in allen Mischbrotsorten, Roggenbrötchen, Knäckebrot, Zwieback usw. verwendet werden.
Sie enthalten keine Zusatzstoffe und sind enzyminaktiv.

- Roggenmalzpulver (Art.Nr.: 1-507-00)
- Roggenmalzpulver, feiner vermahlen (Art.Nr.: 1-522-00)
- Roggenmalzpulver Medium dunkel (Art.Nr.: 1-580-00)
- Roggenmalzpulver – ökologisch* (Art.Nr.: 1-505-00)

*Roggen aus ökologischem Anbau. Die Herstellung des ökologischen Roggenmalzpulvers ist vom Plant Produktion Inspektion Centre kontrolliert worden.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

LAGERUNG

kühl und trocken, empfohlen bei 10 - 18 °C

HALTBARKEIT

540 Tage

BESCHAFFENHEIT

Pulver

ALLERGENE

Gluten (Roggen)

KATEGORIE

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

AUSLOBUNGEN

Ökologisch, Vegan, Vegetarisch

FERTIGPRODUKT

Brot, Brötchen

FUNKTION

Geschmacksgebung