



## Geröstetes Malzmehl EBC 1000

EBC 1000 ist ein stark geröstetes Malzmehl und ist enzymatisch inaktiv. EBC 1000 kann direkt dem Mehl zugegeben werden.

### VORTEILE

- Einfache Dosierung
- Geeignet für alle Triebführungen
- Kräftige Bräunung der Kruste und Krume
- Ansprechende, dunkelbraune Krumenfarbe
- Ergibt kräftige, charakterstarke Brote mit einer abgerundeten Röst-Note
- Universell anwendbar – je nach gewünschter Geschmacksausprägung
- Kombinierbar mit PANATURA® und allen herkömmlichen Backmitteln
- Auch bei enzymstarken Mehlen einsetzbar

Hefe Schweiz AG	25 kg Sack	Art. Nr. 0251
Hefe Schweiz AG	25 kg Sack Bio	Art. Nr. 0252

### ZUSAMMENSETZUNG

Gerstenmalzmehl

### ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

10–50 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit



Geröstetes Malzmehl EBC 1000 Bio Knospe



## RogoNeu

Mit dem speziell dunkler gerösteten Malzextrakt RogoNeu erreichen Sie hervorragende Resultate und komplettieren Ihr Sortiment für dunkle natürliche Brotsorten. Dieser Malzextrakt ist ein absolutes Naturprodukt und garantiert frei von Zusatzstoffen. Geeignet auch für Ruch- und Spezialbrote!

### VORTEILE

- Schöne Bräunung der Krume und Kruste
- Aromatisches-malziges Brotaroma
- Geringe Dosierung = günstige Kostenrechnung
- Auch bei enzymstarken Mehlen verwendbar
- Universell anwendbar – je nach gewünschter Geschmacksprägung

Hefe Schweiz AG	15 kg Kanne	Art. Nr. 0393
Pistor	15 kg Kanne	Art. Nr. 573

### ZUSAMMENSETZUNG

Gerstenmalzextrakt

### ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Dosierung: 15–60 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit





## Aromakleie

Die geröstete Aromakleie ist besonders schmackhaft und würzig. Aromakleie ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen aus dem Weizenkeimling und den Kornrandschichten. Sie ist mit besonderer Sorgfalt gewonnen und verarbeitet. Aromakleie ist nicht hygroskopisch, bildet daher keine Knollen durch die Luftfeuchtigkeit und ist bakteriologisch einwandfrei.

### ZUSAMMENSETZUNG

Weizenmalzkleie

### VORTEILE

- Kräftige Farbe
- Herrlich abgerundetes Brotaroma
- Natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe
- Reich an Ballast- und Mineralstoffen und Vitaminen
- Aus reinem Weizen
- Keine Diastase (Enzyme)

Hefe Schweiz AG

20 kg Sack

Art. Nr. 0305

### ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

#### Helle Brotsorten

30–45 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit  
20–30 g pro kg Mehl

#### Dunkle Brotsorten

20–30 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit  
15–20 g pro kg Mehl

Aromakleie enthält keine Diastase (Enzym) und kann problemlos höher dosiert werden, wenn eine stärkere Bräunung, ein kräftigeres Aroma oder eine ernährungsphysiologische Aufwertung des Gebäckes verlangt werden.

**Verarbeitung:** Betriebsüblich, ohne Änderung der Rezepturen.

**Deklaration im Endprodukt:** Weizenkleie

