



AromaMalzkleie

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

ZUSAMMENSETZUNG

Weizenmalzkleie

Hefe Schweiz AG

20 kg Sack

Art. Nr. 0304

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



AromaMalzkleie 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. Negative Auswirkungen auf den Gärverlauf oder die Teigbeschaffenheit sind dabei nicht zu erwarten.

Verarbeitung: Betriebsüblich, ohne Änderung der Rezepturen.

Deklaration im Endprodukt: Weizenmalzkleie

VORTEILE

- kräftige Farbe
- herrlich malziges Brotaroma
- natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe
- reich an Ballast- und Mineralstoffen und Vitaminen
- aus reinem Weizen
- keine Diastase (Enzyme)