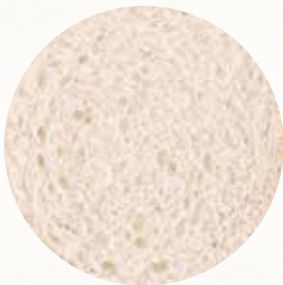
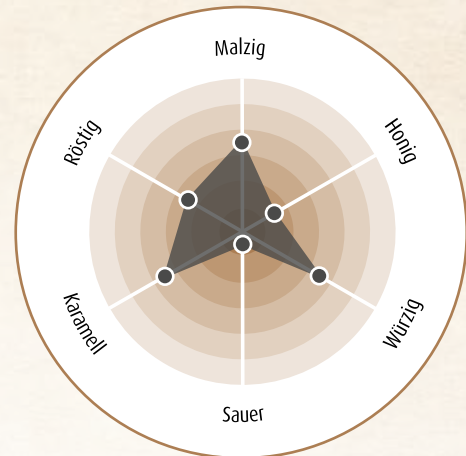


IREKS DINKEL-KARAMELMALZ

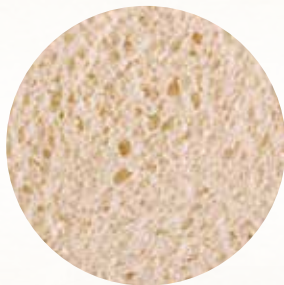
Beschreibung: Dinkel-Aroma-Malzmehl zur Veredelung von Geruch und Geschmack

Anwendungsmenge: 1 - 3 %

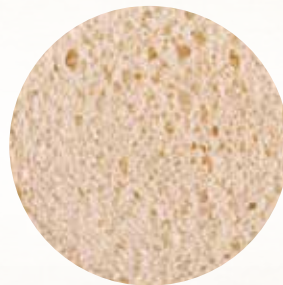
Inhaltsstoff: **Dinkelkaramellmalzmehl**



0 %



1 %



2 %



3 %



AROMA & TASTE

IREKS DINKEL- KARAMELMALZ



Hocharomatisches Malzprodukt ausschließlich aus bestem Dinkel

- ▶ pulverförmige Beschaffenheit
- ▶ leichte Dosierbarkeit
- ▶ gute Lagerfähigkeit

Enzymatisch inaktiv

- ▶ fördert die Teigentwicklung durch malzeigene Inhaltsstoffe
- ▶ ausdrucksstarkes Aroma und abgerundeter Geschmack, auch bei kurzen Führungen

Flexibler Anwendungsbereich

- ▶ kombinierbar mit allen Brötchenbackmitteln
- ▶ idealer Einsatz bei Kleingebäck und Brot

Aufwertung des Gebäckcharakters

- ▶ optimal ausgeprägte Krustenrösche
- ▶ appetitliche, karamellartige Krumenoptik
- ▶ intensiv aromatisch-malziger Geruch und Geschmack



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110