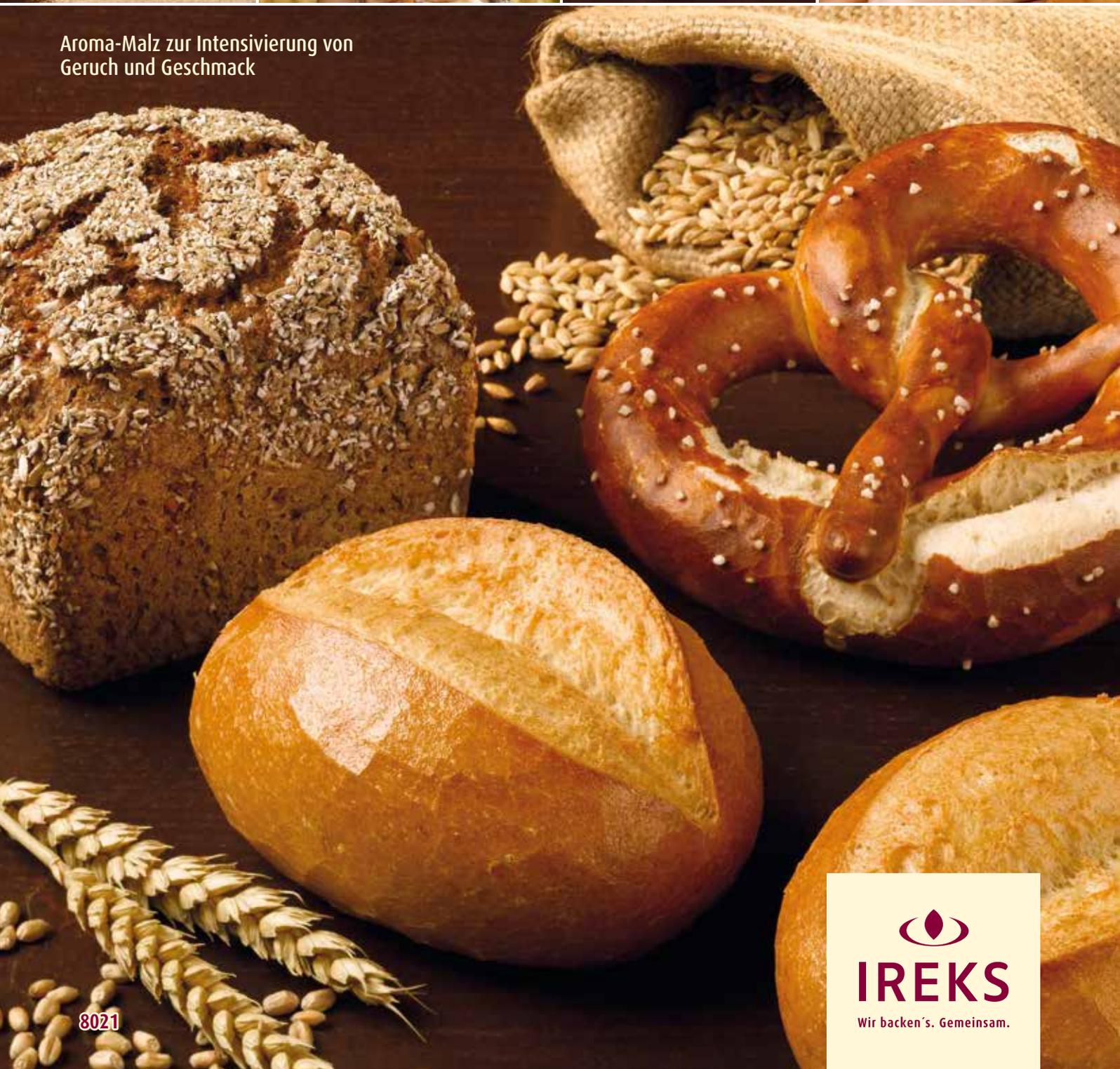


# EISZEIT AROMA PLUS



Aroma-Malz zur Intensivierung von Geruch und Geschmack



8021



**IREKS**

Wir backen's. Gemeinsam.

# EISZEIT AROMA PLUS

## Aroma-Malz für einen unverwechselbaren Geschmack...

Sie sind mit der Qualität Ihrer Gebäcke zufrieden, Ihnen fehlt aber der letzte Kick im Aroma? Dann haben wir mit **EISZEIT AROMA PLUS** genau das Richtige für Sie: pures Aroma-Malz zur Intensivierung von Geruch und Geschmack.

Besonders bei enzymschwachen Mehlen wirkt sich der Einsatz von **EISZEIT AROMA PLUS** positiv auf Teigeigenschaften und Gebäckcharakter aus.

Die Kombination aus hocharomatischem Weizenmalzmehl und Malzextrakt, beides aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei, ist das perfekte Zusammenspiel von Tradition und Fortschritt. Mehr als 160 Jahre Erfahrung in der Malzverarbeitung, gepaart mit modernsten Technologien, sind der Grundstein der IREKS-Philosophie: „Gutes besser zu machen und Genuss und Vielfalt in immer neuen Facetten zu schaffen“.

Durch schonende Trocknung der Malzkomponenten wird das volle Malzaroma erhalten, das Ihren Gebäcken den unverwechselbaren Geschmack verleiht. Darüber hinaus erleichtert die pulverförmige Darreichungsform das Handling.

**EISZEIT AROMA PLUS** – das Additiv für das PLUS an Aroma!

### Malzprodukt aus Aroma-Weizenmalzmehl und Malzextrakt

- ✓ pulverförmiges Malzkonzentrat
- ✓ leichte Dosierbarkeit
- ✓ gute Lagerfähigkeit

### Enzymatisch inaktiv

- ✓ optimale Ergänzung zu enzymschwachen Mehlen

### Flexibler Anwendungsbereich

- ✓ Additiv zu allen herkömmlichen Backmitteln
- ✓ universell einsetzbar von Kleingebäck über Brot bis Feingebäck

### Typisch langzeitgeführter Gebäckcharakter bei Frischware und Gärunterbrechung

- ✓ ausgeprägtes Aroma und Geschmack auch bei kurzen Führungen

### Überzeugende Endgebäckqualität

- ✓ aromatisch, malziger Geruch und Geschmack
- ✓ appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- ✓ länger anhaltende Rösche



EIS  
ZEIT

# AROMA PLUS

Gebäckart	Anwendungsmenge
Weizenkleingebäck	1,0 - 1,5 %
Spezialkleingebäck	1,0 - 2,0 %
Laugengebäck	1,0 - 3,0 %
Weizengroßbrot	1,0 - 2,0 %
Weizenmischbrot	1,0 - 2,0 %
Roggenmischbrot	1,0 - 2,0 %
Schrotbrot	1,0 - 3,0 %
Hefefeinteige	1,0 - 1,5 %



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