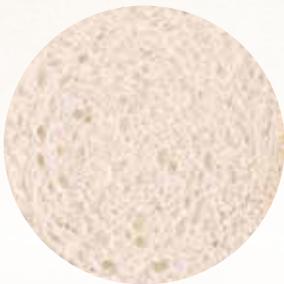
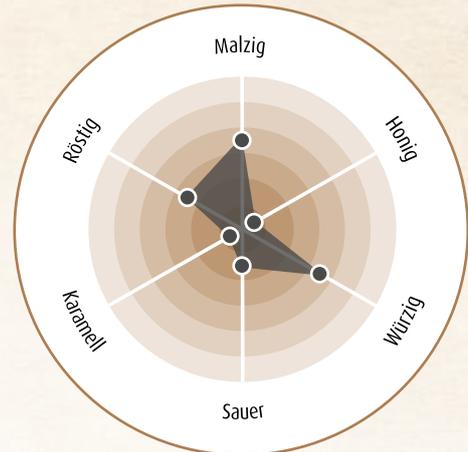


## ROGGENA

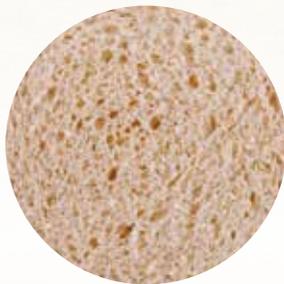
Beschreibung: Malzprodukt für Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot

Anwendungsmenge: 2 - 5 %

Inhaltsstoffe: **Weizenquellmehl, Weizenröstmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser)**



0 %



1 %



2 %



3 %



# AROMA & TASTE

## ROGGENA

### Backzutat mit Weizenröstmalzmehl und Gerstenmalzextrakt

- ▶ pulverförmiges Malzkonzentrat
- ▶ leichte Dosierbarkeit
- ▶ gute Lagerfähigkeit

### Enzymatisch inaktiv

- ▶ geeignet für alle Führungen
- ▶ fördert die Teigentwicklung durch malzeigene Inhaltsstoffe

### Flexibler Anwendungsbereich

- ▶ Additiv zu allen herkömmlichen Backmitteln
- ▶ universell einsetzbar bei Brot und Kleingebäck

### Überzeugende Endgebäckqualität

- ▶ aromatisch-malziger Geruch und Geschmack
- ▶ angenehme bräunliche Krumenfarbe

### Deklarationshinweis:

Falls beim Einsatz von **ROGGENA** die stärkere Bräunung der Krume ggf. zu einer Verbrauchertäuschung führen könnte, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“



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