

MALT

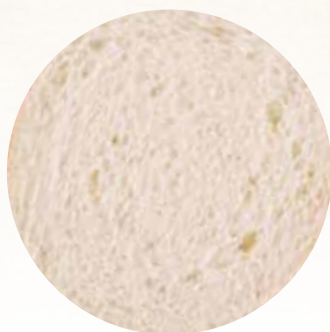
Beschreibung: Malzmehl für Kleingebäck und
enzymchwache Mehle

Anwendungsmenge: 0,1 - 0,6 %

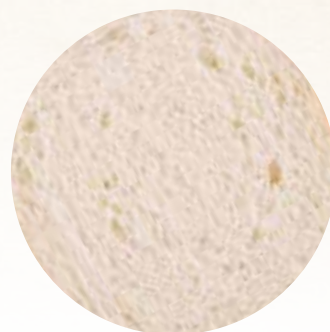
Inhaltsstoff: **Weizenmalzmehl**



0 %



0,3 %



0,6 %



AROMA & TASTE

MALT



Malzprodukt aus Weizenmalzmehl

- ▶ pulverförmige Beschaffenheit
- ▶ leichte Dosierbarkeit
- ▶ optimale Lagerfähigkeit

Enzymatisch aktiv

- ▶ Additiv bei enzymschwachen Mehlen
- ▶ kontrollierte Steuerung der Teigentwicklung
- ▶ definierte Enzymaktivität
- ▶ Verbesserung von Bräunung und Frischhaltung

Flexibler Anwendungsbereich

- ▶ kombinierbar mit allen herkömmlichen Brötchenbackmitteln
- ▶ universeller Einsatz bei Kleingebäck, Brot und Feingebäck



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