

# PANIMALTIN



Malzextrakt für Roggen- und Roggenschrotbrot



8008



# PANIMALTIN

## Flüssiger Malzextrakt aus Gerstenmalz

- ▶ fördert Teigentwicklung und Gärprozess bei triebsschwachen Mehlen
- ▶ verbessert Bindigkeit bei Schrotbrotteigen

## Enzymatisch inaktiv

- ▶ optimale Ergänzung bei allen Führungen
- ▶ ausgeprägtes Aroma und abgerundeter Geschmack

## Flexibler Anwendungsbereich

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

## Überzeugende Endgebäckqualität

- ▶ aromatisch-malziger Geruch und Geschmack
- ▶ angenehme rot-bräunliche Krumenfarbe
- ▶ bei Schrotbrot neutralisiert **PANIMALTIN** die Säurespitze und rundet den Geschmack ab
- ▶ verbessert die Frischhaltung bei Brot

## Deklarationshinweis:

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

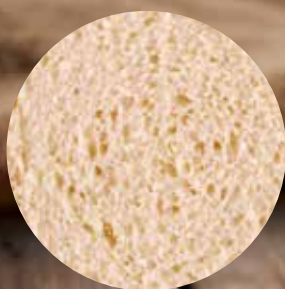
„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

## Anwendungstabelle:

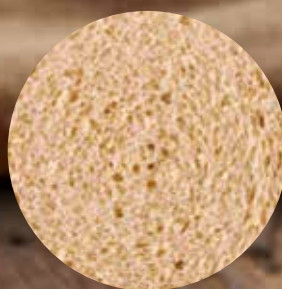
Roggenbrot	1 - 2 % auf Mehl
Roggenschrotbrot	2 - 4 % auf Mehl



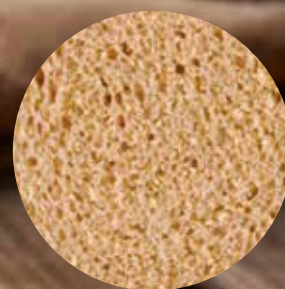
0 %



1 %



2 %



3 %

