

# BACKEXTRAKT



Malzextrakt für Weizenkleingebäck und Schrotbrot



8004



# BACKEXTRAKT

## 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, auch bei kurzen Führungen

## Flexibler Anwendungsbereich

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

## Überzeugende Endgebäckqualität

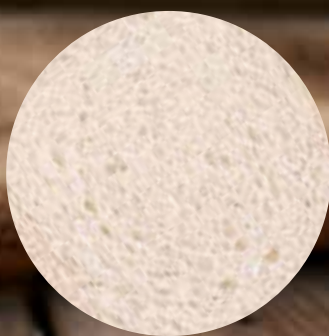
- ▶ aromatisch-malziger Geruch und Geschmack
- ▶ appetitliche Krustenfarbe
- ▶ länger anhaltende Rösche
- ▶ bei Schrotbrot rundet **BACKEXTRAKT** die Säurespitze ab

## Anwendungstabelle:

Weizenkleingebäck	1 - 1,5 % auf Mehl zusätzlich zum Brötchenbackmittel
Schrotbrot	2 - 3 % auf Mehl



0 %



3 %

