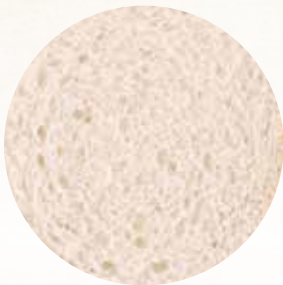
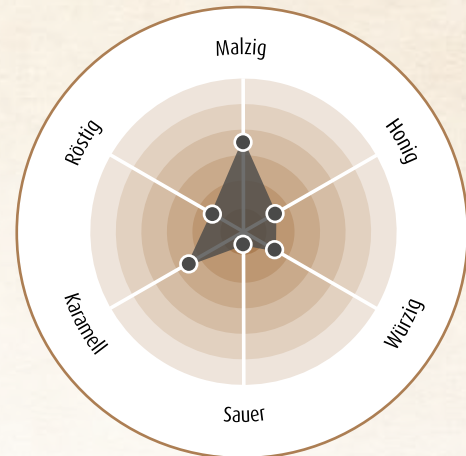


IREKS ROGGEN- AROMAMALZ

Beschreibung: Aroma-Malz für Spezialkleingebäck,
Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrot

Anwendungsmenge: 1 - 5 %

Inhaltsstoffe: Roggenmalzmehl, Malzextrakt
(Gerstenmalz, Wasser)



0 %



1 %



2 %



3 %



AROMA & TASTE

IREKS ROGGEN- AROMAMALZ



Aromatisches Malzprodukt aus Roggenmalzmehl und Malzextrakt

- ▶ pulverförmige Beschaffenheit
- ▶ leichte Dosierbarkeit
- ▶ gute Lagerfähigkeit

Enzymatisch inaktiv

- ▶ fördert die Teigentwicklung durch malzeigene Inhaltsstoffe
- ▶ ausdrucksstarkes Aroma und abgerundeter Geschmack, auch bei kurzen Führungen

Individueller Anwendungsbereich

- ▶ universell einsetzbar – je nach gewünschter Geschmacksausprägung
- ▶ Additiv zu allen herkömmlichen Backmitteln

Überzeugende Endgebäckqualität

- ▶ ansprechende, kastanienfarbene Krumenoptik
- ▶ aromatisch-malziger Geruch und Geschmack
- ▶ abgerundete Säurespitzen bei Schrotbroten

Deklarationshinweis:

Falls beim Einsatz von **IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ** 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