



MALZCREME

Das Ergebnis aus modernster Technologie und umfangreicher Entwicklungsarbeiten:
Die neue Malzcreme ist ein 4 in 1 Malzbackmittel in Pastenform zur Herstellung perfekter, goldgelber Semmeln und Kleingebäck mit malzigem Geschmack und vollem Aroma.

Durch die Kombination – Malz + Backmittel + Öl + Salz – und der effizienten Dosierung ist eine hohe Betriebssicherheit gegeben.

Ein Backmittel sowohl für die direkte Verarbeitung, als auch über Tiefkühlung.

Dosierung: 6 % auf Mehl

Vorteile

- 4 in 1: Malz + Backmittel + Öl + Salz, damit ist Betriebssicherheit gegeben
- Effiziente Dosierung – keine unnötigen Trägerstoffe
- Für Produktion über Tiefkühlung geeignet
- Malziger Geschmack
- Verarbeitung über Aromavorteig möglich
- Komfortable Gebindegröße, Reichweite von einem Eimer = ca. 5 Stikkenwagen
- Für die vegane Ernährungsform geeignet



Artikelnummer	100014074
Verkaufseinheit	Eimer zu 10 kg
Lagerbedingungen	Trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

