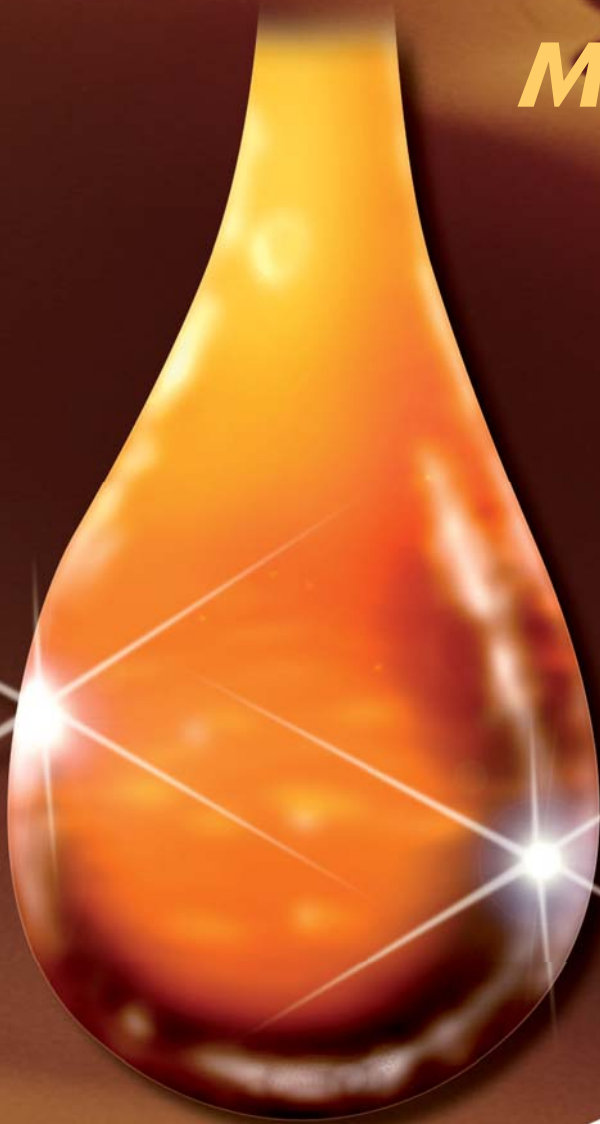


# *UNIFERM* *MalzDunkel*

*Der flüssige,  
dunkle  
Malzextrakt*



UNIFERM MalzDunkel



# UNIFERM MalzDunkel



## Malzextrakt – Natur Pur

Malze gehören zu den ältesten natürlichen Backzutaten.

Malzextrakte werden schonend hergestellt und enthalten deshalb so viele charakteristische Geschmacksstoffe und verschiedene Zuckerarten.

**UNIFERM MalzDunkel** wirkt sich in vielerlei Hinsicht positiv bei der Backwarenherstellung aus. Profitieren auch Sie von den Vorteilen:

### Produktvorteile

#### UNIFERM MalzDunkel:

- ✓ erhöhte Bindigkeit der Teige
- ✓ angenehme, appetitliche Brotkrume
- ✓ mild aromatischer Geschmack
- ✓ verbesserte Frischhaltung

Nutzen auch Sie die vielen Vorteile von **UNIFERM MalzDunkel** und überzeugen Sie sich von den hervorragenden Eigenschaften!

#### Hinweis:

Wird die Gebäckkrume durch **UNIFERM MalzDunkel** farblich deutlich verändert, ist das durch den Hinweis „Krume gebräunt“ kenntlich zu machen.

#### Produktbezeichnung

82789 UNIFERM MalzDunkel

#### Gebindeeinheit

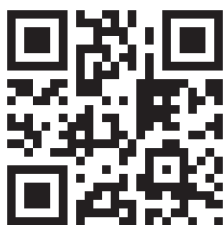
15 kg Kanister

#### Inhaltsstoffe

Malzextrakt  
(Gerstenmalz, geröstetes Gerstenmalz, Wasser)

#### Anwendungsempfehlung %

Roggenbrot	1 - 2
Roggenschrotbrot	2 - 4



UNIFERM GmbH & Co. KG  
Postfach 1661 · 59359 Werne  
Brede 4 · 59368 Werne  
Telefon: +49 (0) 2389 - 7978-0  
Telefax: +49 (0) 2389 - 7978-280  
Backservice Telefon: +49 (0) 2389 - 7978-444  
info@uniferm.de · www.uniferm.de

