

UNIFERM Malzextrakt

Das flüssige, helle
Gerstenmalzextrakt



Bäckhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm

...natürlich von **UNIFERM!**



UNIFERM Malzextrakt



UNIFERM Malzextrakt



Backhefen
Bäckerei-Rohstoffe

NatuFerm

...natürlich von UNIFERM!



Malzextrakt – Natur Pur

Malze gehören zu den ältesten natürlichen Backzutaten.

Die ursprünglichste Malzkraft steckt jedoch in reinem, unverfälschtem Malzextrakt.

Malzextrakte werden schonend hergestellt und enthalten deshalb so viele charakteristische Geschmacksstoffe und verschiedene Zuckerarten wie Maltose, Dextrine, Glucose und Fructose.

Die malzeigenen Aromakomponenten in **UNIFERM Malzextrakt** wirken sich in vielerlei Hinsicht positiv bei der Backwarenherstellung aus. Profitieren auch Sie von den Vorteilen von **UNIFERM Malzextrakt**:

Weizenkleingebäck/Laugengebäck:

- ✓ reduziert Austrocknen beim Kühl- und Gefrierprozess der Teiglinge
- ✓ optimales Nährstoffangebot der Hefe bei TK- und gekühlten Teiglingen
- ✓ langanhaltende, zarte Rösche
- ✓ verbesserte Krumenfeuchte
- ✓ intensiver Geruch und Geschmack, insbesondere auch der Gebäckkruste

Weizenbrot/Toastbrot

- ✓ gleichmäßige Bräunung
- ✓ gleichmäßige Porung
- ✓ softe, kurze Krumenstruktur, insbesondere auch bei getoasteten Scheiben

Schrotbrote

- ✓ verbesserte Bindigkeit
- ✓ geschmackliche Abrundung der Brote

Feine Backwaren (hefegelockert)

- ✓ erhöhtes Gebäckvolumen
- ✓ verbesserte Saftigkeit und Frischhaltung der Gebäcke
- ✓ abgerundetes feines Aroma der Gebäcke

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

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

Produktbezeichnung

82785 UNIFERM Malzextrakt

Gebindeeinheit

15 kg Kanister

Inhaltsstoffe

Gerstenmalzextrakt (inaktiv)

Anwendungsempfehlung (zusätzlich zum Backmittel)

Weizenkleingebäck/Laugengebäck	1 - 2 %
Weizenbrot/Toastbrot	1 - 2 %
Schrotbrot (hell)	2 - 3 %
Feine Backwaren (hefegelockert)	1 - 2 %

