

UNIFERM

BroMalt

*... bringen Sie
Malzigkeit ins Spiel !*

UNIFERM BroMalt



 Backhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm
...natürlich von UNIFERM!



UNIFERM BroMalt



Gestalten auch Sie Ihr Brot- und Kleingebäcksortiment nach den Anforderungen Ihrer Kunden mit lebhaften Gebäckkrumen und vollem Geschmack.

UNIFERM BroMalt

sichert Ihnen und Ihren Kunden:

- ✓ einen individuellen Einsatz und einfache Dosierung
- ✓ eine ansprechende Krusten- und Krumenbräunung
- ✓ einen aromatischen Geruch und Geschmack
- ✓ eine verbesserte, langanhaltende Frische

UNIFERM BroMalt ist ein geröstetes, reines Gerstenmalzmehl.

UNIFERM BroMalt ist ideal geeignet zur individuellen Krumenbräunung und Aromatisierung von allen Backwaren, ob Roggenbrote, Schrotbrote, Mehrkornbrote oder Mehrkornbrötchen.



Anwendung:

1,0 - 4,0 % auf Gesamtmehl je nach Gebäckart und gewünschter Krumenbräunung.

Inhaltsstoffe:

Gerstenmalzmehl, geröstet.

Hinweis:

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



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

