



# BAKMALT MÖRK SPECIAL

## ÖVERSIKT

Vill du lägga till en naturlig mörk färg och en rik, maltig smak i dina bruna bröd? Då är Aromatic Bakmalt Mörk Special den perfekta ingrediensen för dig! Denna mångsidiga produkt är idealiskt för alla typer av bruna bröd och kan till och med användas som substitut för karamell. Dess låga viskositet gör att den är lätt att hantera och dosera, vilket säkerställer konsekventa resultat varje gång. Börja att inkludera Mörk malt i dina recept och förbättra smak och utseende på dina bruna bröd!

Missa inte chansen att producera högkvalitativa produkter – [kontakta oss här](#) för att lära dig mer om vår maltextrakt och börja njuta av dess många fördelar!

## INGREDIENSER

rostat extrakt av mältat och mäskat korn, koncentrat

## FÖRPACKNING

| Kod    | Storlek | Produkttyp | Antal enheter på lastpallar |
|--------|---------|------------|-----------------------------|
| 266311 | 14 kg   | Dunk       |                             |
| 266312 | 1100 kg | Tank       |                             |

## NÄRINGSINFORMATION

### Produkttyp

Energi (kJ)

Energi (kcal)

Fett (g)

Kolhydrater (g)

därav sockerarter (g)

Protein (g)

Natrium (g)

motsvarar ca (g salt)

### Värde

1,100.00

260.00

&lt;0.5

59.00

25.00

5.50

&lt;0.5

1.40



### LAGRING

Recommended 10 -18 °C,  
Rekommenderat 10-18 °C.



### HÅLLBARHETSTID

540 dagar



### PRODUKTTYP

Flytande



### ALLERGENER

Gluten (korn)



### KATEGORI

Flytande Extrakt, Malt &amp; Vört



### FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Rågbröd



### VARUMÄRKE

Aromatic