



Aromatic

A brand by Bakels

Aromatic

MALT & VÖRT

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

MALTPRODUKTER AV HÖGSTA KVALITÉ

Vårt sortiment av kvalitetsmalter är baserade på rent korn, råg eller vete, som har skördats i norra skandinavien.

Förutom en rik smak ger malterna även en fin färg till de bakade produkter. I vårt sortiment hittar du flera olika typer av malter i både flytande och pulverform. Välj mellan ljus, söt och mild till mörk, kraftig och robust.

Maltprodukter främjar fermentationsprocessen genom att ge näring åt jästen så att socker inte behöver tillsättas degen. Dessutom hålls inkråmet fuktigt längre, vilket förbättrar färskheten och förlänger hållbarheten för dina bakade produkter.

**RIK SMAK OCH
TILLTALANDE FÄRG**





Visste du detta om Aromatic Malt?

Att tillverka våra malter är en komplicerad produktionsprocess som tar 7-13 dagar. Färska, råa korn tvättas och blötläggs under en tid, detta för att mjuka upp kornen och få dem att börja gro. En konstant fukt hålls sedan i 4-5 dagar för att främja tillväxten av groddar. Den "gröna malten" torkas sedan vid olika temperaturer och under varierande tidsperioder tills önskad fuktighet har uppnåtts.

Efter denna fas i produktionsprocessen mals malten avsedd för pulverform till önskad storlek och förpackas. Malt avsett för flytande extrakt mals innan det krossas, kokas och centrifugeras. Efter den avslutande avdunstningsfasen rostas också några extrakt innan de packas.



PRODUKTER

FLYTANDE EXTRAKT

BAKING MALT LIGHT SPECIAL

Art nr: 266213 - 14 kg dunk,
266211 - 1100 tank

ORGANIC BAKING MALT LIGHT SPECIAL

Art nr: 266810 - 14 kg dunk,
266811 - 1000 kg tank

ORGANIC

BAKING WORT SPECIAL

Art nr: 266410 - 14 kg dunk,
266412 - 1100 kg tank

BAKING MALT DARK SPECIAL

Art nr: 266311 - 14 kg dunk,
266312 - 1100 kg tank

ORGANIC BAKING MALT DARK SPECIAL

Art nr: 267910 - 14 kg dunk

ORGANIC

PULVER

RYE MALT POWDER

Art nr: 267512 - 25 kg säck

ORGANIC RYE MALT POWDER

Art nr: 268210 - 25 kg säck

ORGANIC

RYE MALT POWDER FINE

Art nr: 267310 - 25 kg säck



DIASTATISK MALT

Malt kan vara diastatisk, dvs. ha enzymatisk aktivitet, eller icke-diastatisk.

Diastatisk malt innehåller naturlig enzym, vilket omvandlar stärkelse till sockerarter. De används till fördegas, liksom surdeg, för att påskynda den fermentativa processen. Den diastatiska aktiviteten skiljer sig åt i olika maltprodukter och måste tas hänsyn till när du väljer lämplig malt för din applikation.

Vårt tekniska team finns här för att hjälpa dig i ditt val av lämplig produkt för just dina unika behov.



DIASTATISK MALT

- Enzymatisk malt
- Omvandlar stärkelse till sockerarter
- Skapar näring till jästen
- Förbättrar brödets volym, textur och smak

ICKE-DIASTATISK MALT

- Ingen enzymatisk aktivitet
- Används mest för färg och smak
- Från ljus och gyllene till mörkbrun skorpa

Därför skall du välja

AROMATIC MALTPRODUKTER



- Rika smaker (från mild och söt till mörk och kraftig smak)
- Ger en fin, aptitretande färg
- Förbättrar bakresultatet och förbättrar volym, mjukhet och färskhållning
- Den enzymatiska aktiviteten ökar den fermentativa processen
- Fukten bibehålls vilket förbättrar hållbarhet och upplevd färskhet i bakad produkt
- Tillför fiber, vitaminer och mineraler till den färdiga produkten
- Naturligt ursprung av rent korn, råg eller vete
- Finns i både flytande och pulverform
- Kan användas i en mängd olika applikationer
- Finns även som ekologiska alternativ

*Läs mer och få inspiration
på vår hemsida*



 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | [@bakels.sweden](https://www.instagram.com/bakels.sweden)