

HARINAS Y EXTRACTOS DE MALTA

INGREDIENTES QUE APORTAN AROMA, SABOR Y COLOR

EXTRACTO DE MALTA

Extracto de malta en polvo basado en harina de malta de trigo.

Aporta a los elaborados un gran aroma, un color dorado a la corteza y una textura crujiente.

Muy indicado para utilizar con harinas bajas en maltosa.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

0,5 – 2%

MALTA BATRO

Extracto de malta en polvo basado en una mezcla de harina de malta de trigo y extracto de malta de cebada tostada.

Aporta a los elaborados el típico aroma rústico; da a la corteza un color dorado y una textura crujiente y confiere una tonalidad ligeramente cremosa a la miga.

Muy indicado para panes rústicos.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

0,5 – 2%



**MALTA** BATRO**MALTA**
TOSTADA X-70**RUSTIBACK****PANI**
MALTIN**BACK**
EXTRAKT

MALTA TOSTADA / X 70

Harina de malta de trigo tostada.

Ideal para oscurecer tanto la miga como la corteza de los elaborados a los que aporta el típico color oscuro de los panes centroeuropeos.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

Máximo 3%

RUSTIBACK

Extracto de malta oscuro en polvo basado en salvado de trigo.

Ideal para oscurecer tanto la miga como la corteza de los elaborados a los que aporta una tonalidad marrón caramelo.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

0,5 – 4%

PANIMALTIN

Extracto de malta líquido basado en una combinación de cebada y trigo.

Ideal para oscurecer tanto la miga como la corteza de los elaborados a los que aporta una tonalidad marrón caramelo.

Confiere al pan un excelente sabor a cereales tostados.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

0,5 – 5%

BACKEXTRAKT

Extracto de malta líquido de cebada.

Aporta a los elaborados el típico aroma rústico; da a la corteza un color dorado y una textura crujiente y confiere una tonalidad ligeramente cremosa a la miga.

Muy indicado para panes rústicos.

Sin actividad enzimática.

Dosis recomendada

1 – 3%