

OROMALT

BAKERY OROMALT

Malted wheat flour with high enzymatic content and diastatic power. When added to dough, it increases the production of substrates for the fermentation and, this way, it improves the activity of yeasts. Moreover, it increases the production of dextrins, which results in a better golden-brown crunchy crust of end products.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Weizenmalzmehl mit hoher diastatischer Kraft.

Denomination

Mehl aus gemälztem WEIZEN. Kann SENF und SOJA enthalten.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

OROMALT, reines, absolut natürliches Weizenmalzmehl mit hoher diastatischer Kraft, kann ohne Einschränkungen in jeder Art von Brot verwendet werden (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).

OROMALT eignet sich besonders für alle Gärungsprozesse.

OROMALT hat einen hohen natürlichen Enzymgehalt, dessen Wirkung auf Hefeteige im Wesentlichen zwei Effekte hat:

- konstante und kontrollierte Produktion von fermentierbaren Zuckern, die eine höhere Aktivität der Hefen ermöglichen.

- hohe Bildung von Dextrinen, die beim Backen für eine goldbraunere, weichere und knusprigere Kruste sorgen.

OROMALT muss dem letzten Schritt zum Teig hinzugefügt werden.

OROMALT ist kein Zusatzstoff und die Verwendungsmengen unterliegen keinen gesetzlichen Beschränkungen. Es werden jedoch die Verwendungsmengen angegeben, die als geeignet angesehen werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen:

Brot_____ 0,5-1,5 % des Mehls

Kastenbrot____ 0,7-2 % " "

Zwieback____ 1-2 % " "

Grissini_____ 1-3 % " "

Croissants_____ 1-2 % " "

Waffeln_____ 0,7-1 % " "

Blätterteig_____ 0,7-1 % " "

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Weizenmalzmehl mit hoher diastatischer Kraft.

Denomination

Mehl aus gemälztem WEIZEN.

Directions for use

OROMALT, reines, absolut natürliches Weizenmalzmehl mit hoher diastatischer Kraft, kann ohne Einschränkungen in jeder Art von Brot verwendet werden (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).

OROMALT eignet sich besonders für alle Gärungsprozesse.

OROMALT hat einen hohen natürlichen Enzymgehalt, dessen Wirkung auf Hefeteige im Wesentlichen zwei Effekte hat:

- konstante und kontrollierte Produktion von fermentierbaren Zuckern, die eine höhere Aktivität der Hefen ermöglichen.

- hohe Bildung von Dextrinen, die beim Backen für eine goldbraunere, weichere und knusprigere Kruste sorgen.

OROMALT muss dem letzten Schritt zum Teig hinzugefügt werden.

OROMALT ist kein Zusatzstoff und die Verwendungsmengen unterliegen keinen gesetzlichen Beschränkungen. Es werden jedoch die Verwendungsmengen angegeben, die als geeignet angesehen werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



**Extraordinary
made simple.**

zu erzielen:

Brot_____ 0,5-1,5 % des Mehls

Kastenbrot____ 0,7-2 % " "

Zwieback____ 1-2 % " "

Grissini_____ 1-3 % " "

Croissants_____ 1-2 % " "

Waffeln_____ 0,7-1 % " "

Blätterteig_____ 0,7-1 % " "



Extraordinary
made simple.