

WEFA



L'eccellenza del malto da oltre 160 anni!




IREKS

WEFA

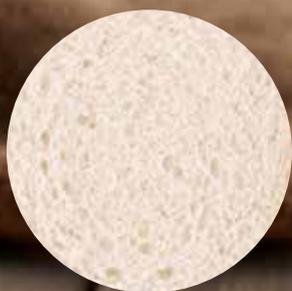
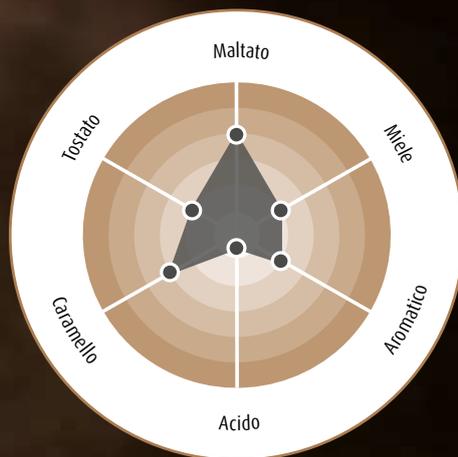
Prodotto a base di farina di grano tenero ed estratto di malto d'orzo

- ▶ migliora la croccantezza della crosta nel tempo
- ▶ dona un colore scuro alla crosta ed alla mollica

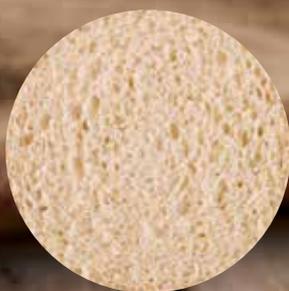
Malto non diastatico

- ▶ adatto a tutte le lavorazioni
- ▶ idoneo per la tecnologia del freddo
- ▶ semplice da dosare
- ▶ migliora le caratteristiche della crosta
- ▶ conferisce ai prodotti finiti un tipico aroma di malto

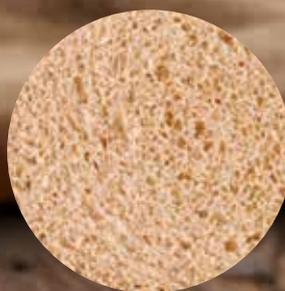
Dosaggio: 1 - 3 % sulla farina



0 %



1 %



2 %



3 %

