

MALT



L'eccellenza del malto da oltre 160 anni!



MALT

Farina di malto di grano tenero

- ▶ migliora le caratteristiche della crosta
- ▶ migliora il colore e il sapore dei prodotti finiti

Malto diastatico

- ▶ circa 60 unità SKB
- ▶ velocizza i tempi di lievitazione
- ▶ migliora il volume dei prodotti finiti
- ▶ conferisce ai prodotti finiti gusto e aroma tipico di malto
- ▶ aumenta la shelf-life dei prodotti finiti

Dosaggio: 0,7 - 1 % sulla farina



0 %



1 %

