



STAMAG I884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.

BIO ROGGENKRAFT



Aromatisches Roggenvollkorn-Röstmehl in BIO-Qualität für alle dunklen BIO-Brotsorten



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.

1B013

BIO ROGGENKRAFT



STAMAG I884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.

Anwendungsmenge: bis zu 2 % auf BIO-Mehl

Roggenvollkorn-Röstmehl

- ▶ in BIO-Qualität
- ▶ besonders aromatisch

Vielfältig einsetzbar

- ▶ für alle dunklen BIO-Brotarten
- ▶ für alle Führungsarten bestens geeignet

Überzeugende Endgebäckqualität

- ▶ aromatischer Geruch und Geschmack
- ▶ angenehm bräunliche Krumenfarbe

Für mehr Aroma in Ihren BIO-Roggenbroten

BIO ROGGENKRAFT 1884 besteht aus qualitativ hochwertigem Roggenvollkorn-Röstmehl in BIO-Qualität und verleiht daher Ihren Broten einen vollmundig-aromatischen Geschmack.



1 % BIO ROGGENKRAFT



2 % BIO ROGGENKRAFT



STAMAG

STAMAG
Stadlauer Malzfabrik
GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at