



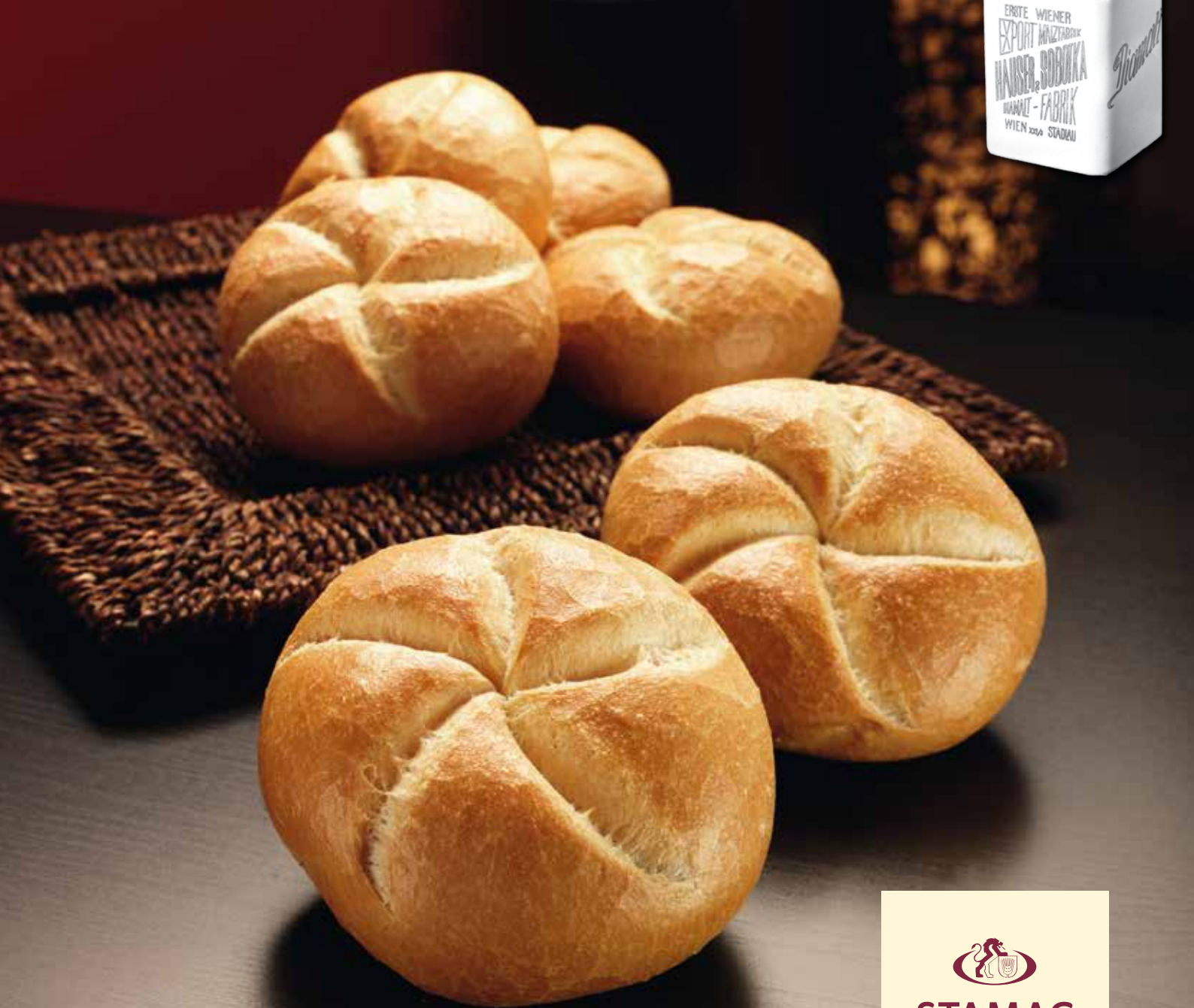
STAMAG 1884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.

DIAMALT



Diastatischer Malzextrakt für Weiß- und Feingebäck



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.

DIAMALT

Anwendungsmenge: 2 % auf Mehl

Flüssiger, diastatischer Malzextrakt

- ▶ sehr gute Dosierbarkeit

Hervorragende Gebäckqualität

- ▶ aromatischer Geschmack
- ▶ zarte Rösche
- ▶ appetitliche Bräune

Flexibler Anwendungsbereich

- ▶ kombinierbar mit allen gängigen Weißbackmitteln
- ▶ für alle Führungsarten bestens geeignet

Mit Malz aus der hauseigenen Mälzerei

Natur pur – seit 1901

Die Erfindung von **DIAMALT**, eines diastatischen Malzextraktes, war ein Meilenstein für die backende Zunft. Als Verpackung dienten damals zu Beginn des 20. Jahrhunderts Weithalsflaschen aus Steingut.

Bis heute hat **DIAMALT** im modernen Backbetrieb einen festen Platz und ist durch nichts zu ersetzen. Die steigenden Qualitätsansprüche an Rösche, Frischhaltung und Geschmack der Endverbraucher an Brot und Kleingebäck erfordern in vielerlei Beziehung hochwertige Rohstoffe. Diese Forderung erfüllen speziell Backwaren, die mit **DIAMALT** veredelt werden und somit einem hohen Genussanspruch gerecht werden können.

Anwendungstabelle:

Premiumkleingebäck	1 % zusätzlich zum Weißbackmittel
Weizenkleingebäck + Weißbrot	1,5 – 3,0 %
Weizenmischbrot	0,5 – 1,5 %
Roggenmischbrot (bei hartbackendem Roggenmehl)	ca. 0,5 %
Hefefeinteige	1,0 – 2,0 %

1 – 2 % Fett verbessern die Gebäckqualität.



STAMAG I884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.



STAMAG

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