



**STAMAG 1884**

Ursprünglich. Natürlich. Gut.

**MALZKRAFT**



Aromatisches Spezial-Malzmehl



**STAMAG**

Wir backen's. Gemeinsam.

1B015

# MALZKRAFT

Anwendungsmenge: 2 – 5 % auf Mehl



## STAMAG I884

*Ursprünglich. Natürlich. Gut.*

### **Nicht enzymatisches Gerstenröstmalzmehl**

- ▶ optimierter Geschmack der Gebäcke

### **Ausgezeichnete Gebäckqualität**

- ▶ charakteristisches Aroma
- ▶ malzig-aromatischer Röstgeschmack
- ▶ intensiv rötlich-braune Krumenfärbung bei niedriger Dosierung



## STAMAG

STAMAG  
Stadlauer Malzfabrik  
GesmbH  
Smolagasse 1, 1220 Wien  
Tel.: +43 1 288-08-0  
Fax: +43 1 288-08-19  
[www.stamag.at](http://www.stamag.at)