



STAMAG I884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.

ROGGENKRAFT



Aromatisches Roggenquellmehl für alle dunklen Brotsorten



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.

18017

ROGGENKRAFT

Anwendungsmenge: bis zu 2 % auf Mehl

Aromatische Roggenquellmehl

- ▶ enthält Roggenmalzröstmehl

Vielfältig einsetzbar

- ▶ für alle dunklen Brotsorten
- ▶ für alle Führungsarten bestens geeignet

Überzeugende Endgebäckqualität

- ▶ aromatischer Geruch und Geschmack
- ▶ angenehm bräunliche Krumenfarbe

Für mehr Aroma in Ihren Roggenbroten

ROGGENKRAFT 1884 besteht aus qualitativ hochwertigem Roggenmalzröstmehl und verleiht daher Ihren Broten einen vollmundig-aromatischen Geschmack.



STAMAG 1884

Ursprünglich. Natürlich. Gut.



1 % ROGGENKRAFT



2 % 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