BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Aromatic produkter

MALT & VÖRT

Aromatic

A brand by Bakels

MALTPRODUKTER AV HÖGSTA KVALITÉ

Vårt sortiment av kvalitetsmalter är baserade på rent korn, råg eller vete, som har skördats i norra skandinavien.

Förutom en rik smak ger malterna även en fin färg till de bakade produkter. I vårt sortiment hittar du flera olika typer av malter i både flytande och pulverform. Välj mellan ljus, söt och mild till mörk, kraftig och robust.

Maltprodukter främjar fermentationsprocessen genom att ge näring åt jästen så att socker inte behöver tillsättas degen. Dessutom hålls inkråmet fuktigt längre, vilket förbättrar färskheten och förlänger hållbarheten för dina bakade produkter.

Visste du detta om Aromatic Malt?

Att tillverka våra malter är en komplicerad produktionsprocess som tar 7-13 dagar. Färska, råa korn tvättas och blötläggs under en tid, detta för att mjuka upp kornen och få dem att börja gro. En konstant fukt hålls sedan i 4-5 dagar för att främja tillväxten av groddar. Den “gröna malten” torkas sedan vid olika temperaturer och under varierande tidsperioder tills önskad fuktighet har uppnåtts.

Efter denna fas i produktionsprocessen mals malten avsedd för pulverform till önskad storlek och förpackas. Malt avsett för flytande extrakt mals innan det krossas, kokas och centrifugeras. Efter den avslutande avdunstningsfasen rostas också några extrakt innan de packas.

PRODUKTER

FLYTANDE EXTRAKT

BAKING MALT LIGHT
Art nr: 266213 14 kg dunk,
266211 1100 tank

ORGANIC BAKING MALT LIGHT ORGANIC
Art nr: 266810 14 kg dunk,
266811 1000 kg tank

BAKING WORT
Art nr: 266410 14 kg dunk,
266412 1100 kg tank

DARK MALT
Art nr: 266311 14 kg dunk,
266312 1100 kg tank

ORGANIC DARK MALT ORGANIC
Art nr: 267910 14 kg dunk

PULVER

RYE MALT POWDER
Art nr: 267512 25 kg säck

ORGANIC RYE MALT POWDER ORGANIC
Art nr: 268210 25 kg säck

RYE MALT POWDER FINE
Art nr: 267310 25 kg säck

DIASTATISK MALT

Malt kan vara diastatisk, dvs. ha enzymatisk aktivitet, eller icke-diastatisk. Diastatisk malt innehåller naturlig enzym, vilket omvandlar stärkelse till sockerarter. De används till fördegar, liksom surdeg, för att påskynda den fermentativa processen. Den diastatiska aktiviteten skiljer sig åt i olika maltprodukter och måste tas hänsyn till när du väljer lämplig malt för din applikation.

Vårt tekniska team finns här för att hjälpa dig i ditt val av lämplig produkt för just dina unika behov.

DIASTATISK MALT

- Enzymatisk malt
- Omvandlar stärkelse till sockerarter
- Skapar näring till jästen
- Förbättrar brödets volym, textur och smak

ICKE-DIASTATISK MALT

- Ingen enzymatisk aktivitet
- Används mest för färg och smak
- Från ljus och gyllene till mörkbrun skorpa

Därför skall du välja

AROMATIC MALTPRODUKTER

- Rika smaker (från mild och söt till mörk och kraftig smak)
- Ger en fin, aptitretande färg
- Förbättrar bakresultatet och förbättrar volym, mjukhet och färskhållning
- Den enzymatiska aktiviteten ökar den fermentativa processen
- Fukten bibehålls vilket förbättrar hållbarhet och upplevd färskhet i bakad produkt
- Tillför fiber, vitaminer och mineraler till den färdiga produkten
- Naturligt ursprung av rent korn, råg eller vete
- Finns i både flytande och pulverform
- Kan användas i en mängd olika applikationer
- Finns även som ekologiska alternativ

Läs mer och få inpiration
på vår hemsida
www.bakelssweden.se
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904
Bakels Sweden AB | Box 13099 | 402 52 Gothenburg, Sweden
+46 (0)31 755 35 00 | info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | @bakels.sweden