Creative Enzymes®

Gerstenmalzextrakt

Cat. No. EXTZ-527

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Malzextrakt aus Gerste, auch bekannt als Malzsirup, ist eine leicht durchsichtige, viskose Flüssigkeit, die aus Gerste, Malz und Wasser durch Prozesse wie Auswahl, Extraktion, Filtration und Vakuumkonzentration hergestellt wird. Es hat ein typisches Malzaroma und wird in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit