

Bio-Malzsirup



Was ist Bio-Malzsirup?

Bio-Malzsirup ist ein natürlicher und gesunder flüssiger Süßstoff aus Bio-[Maisstärke](#) und Wasser. Es ist ein dunkelbrauner, viskoser Sirup mit einem reichen, malzigen Geschmack. Es wird hergestellt, indem Bio-Mais gekeimt, getrocknet und anschließend mit Wasser gekocht wird, um den Zucker zu extrahieren. Bio-Malzsirup kann in verschiedenen Anwendungen wie Backen, Brauen, Soßen, Marinaden und Desserts verwendet werden. Es kann den Geschmack, die Farbe und die Textur Ihrer Produkte verbessern. Bio-Malzsirup hat eine geringere Süße als raffinierter Zucker und andere Sirupe und einen höheren Nährwert. Es enthält komplexe Kohlenhydrate, Mineralien, Vitamine und Enzyme, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Bio-Malzsirup hat außerdem einen niedrigen glykämischen Index und eine präbiotische Wirkung, was bedeutet, dass er das Wachstum guter

Bakterien im Darm unterstützt. Wir bieten Bio-Malzsirup in verschiedenen Spezifikationen an, von hell bis dunkel. Die Spezifikation gibt den Röst- und Karamellisierungsgrad des Mais an. Je leichter der Sirup, desto milder der Geschmack und desto höher die Enzymaktivität. Je dunkler der Sirup, desto stärker der Geschmack und desto geringer die Enzymaktivität. **Hell** : Diese Spezifikation hat eine hellbraune Farbe und einen milden Malzgeschmack. Es eignet sich für Anwendungen, die eine dezente Süße und eine hohe Enzymaktivität erfordern, wie zum Beispiel Brauen, Fermentieren und Keimen. **Mittel** : Diese Spezifikation hat eine mittelbraune Farbe und einen mäßigen Malzgeschmack. Es eignet sich für Anwendungen, die eine ausgewogene Süße und einen ausgewogenen Geschmack erfordern, wie zum Beispiel Backen, Saucen und Marinaden. **Dunkel** : Diese Sorte hat eine dunkelbraune Farbe und einen starken Malzgeschmack. Es eignet sich für Anwendungen, die eine reichhaltige Süße und einen reichen Geschmack erfordern, wie Desserts, Süßigkeiten und Schokolade. Alle unsere Bio-Malzsirupe sind von EU und USDA Organic zertifiziert. Sie werden aus hochwertiger Bio-[Maisstärke](#) hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	Licht	Mittel	Dunkel
Aussehen	Hellbraune viskose Flüssigkeit	Mittelbraune, viskose Flüssigkeit	Dunkelbraune, viskose Flüssigkeit
Geruch	Mild malzig	Mäßig malzig	Kräftiges Malz
Schmecken	Leicht süß	Mäßig süß	Reichhaltig süß
Löslichkeit	≥99 %	≥99 %	≥99 %
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤25,0	≤25,0	≤25,0
Brix (°)	75-80	75-80	75-80
PH Wert	5,0-6,0	5,0-6,0	5,0-6,0

Spezifikation	Licht	Mittel	Dunkel
Diastatische Leistung (°L)	≥60	≥30	≤10
Schwermetall (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsen (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung



Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Malzsirup](#)