

| Verwendung / Produkt | Gerstenmalzextrakt flüssig ohne D. | Gerstenmalzextrakt flüssig mit D. | Gerstenmalzextrakt trocken, ohne D. | Gerstenmalzextrakt trocken, mit D. |
|--|---|---|---|---|
| Zerealienriegel | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Textur ⟨ Süßungsmittel ⟨ Natürlichkeit | | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Textur ⟨ Süßungsmittel ⟨ Natürlichkeit | |
| Biscuits | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Süßungsmittel ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ intensivere Färbung ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit ⟨ unterstützt Gebäckkonsistenz ⟨ erhöhte Mürbigkeit ⟨ Bestandteil der Gebäckstreiche | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Süßungsmittel ⟨ verbessert Backverhalten ⟨ intensivere Färbung ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit ⟨ unterstützt Gebäckkonsistenz ⟨ erhöhte Mürbigkeit ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ unterstützt Teigreifung | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Süßungsmittel ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ intensivere Färbung ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit ⟨ unterstützt Gebäckkonsistenz ⟨ erhöhte Mürbigkeit ⟨ Bestandteil der Gebäckstreiche | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Süßungsmittel ⟨ verbessert Backverhalten ⟨ längere Frische ⟨ intensivere Färbung ⟨ unterstützt Gebäckkonsistenz ⟨ erhöhte Mürbigkeit ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ unterstützt Teigreifung |
| Frühstückszerealien | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Süßungsmittel ⟨ Coating-Bestandteil ⟨ Bindemittel für Knuspermüesli ⟨ intensivere Färbung | | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Süßungsmittel ⟨ Coating-Bestandteil ⟨ Bindemittel für Knuspermüesli ⟨ intensivere Färbung | |
| Süßwaren, Confectionary | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Süßungsmittel ⟨ verbessert Textur/Konsistenz | | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ Geschmacksverstärker ⟨ Süßungsmittel ⟨ verbessert Textur/Konsistenz | |
| Brot, Knäckebrot gegärt | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ unterstützt Fermentation ⟨ kürzere Gärzeit ⟨ intensiveres Gebäckaroma ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ feinere Krumenstruktur ⟨ bessere Bräunung der Kruste ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ unterstützt Fermentation ⟨ kürzere Gärzeit ⟨ unterstützt Gebäckvolumen ⟨ intensiveres Gebäckaroma ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ feinere Krumenstruktur ⟨ bessere Bräunung der Kruste ⟨ unterstützt Maschinengängigkeit ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ unterstützt Fermentation ⟨ kürzere Gärzeit ⟨ intensiveres Gebäckaroma ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ feinere Krumenstruktur ⟨ Bessere Bräunung der Kruste ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ unterstützt Fermentation ⟨ kürzere Gärzeit ⟨ unterstützt Gebäckvolumen ⟨ intensiveres Gebäckaroma ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ feinere Krumenstruktur ⟨ Bessere Bräunung der Kruste ⟨ unterstützt Maschinengängigkeit ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit |
| Zwieback | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ bessere Rösche ⟨ kundenfreundliche Deklaration | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ bessere Rösche ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit ⟨ kundenfreundliche Deklaration | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ bessere Rösche ⟨ kundenfreundliche Deklaration | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ bessere Rösche ⟨ positiver Einfluss auf Haltbarkeit ⟨ kundenfreundliche Deklaration |
| Dauerbackwaren (Knäckebrot, Cracker, Salzstengel, Apèrogebäck ect.) | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ verbesserte Gebäcksfärbung ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ goldgelbe Krumenfarbe | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ verbesserte Gebäcksfärbung ⟨ bessere Geschmeidigkeit der Teige ⟨ verbesserte Teigreifung ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ unterstützt Maschinengängigkeit | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ verbesserte Gebäcksfärbung ⟨ goldgelbe Krumenfarbe ⟨ kundenfreundliche Deklaration | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ verbesserte Gebäcksfärbung ⟨ bessere Geschmeidigkeit der Teige ⟨ verbesserte Teigreifung ⟨ kundenfreundliche Deklaration ⟨ unterstützt Maschinengängigkeit |
| Milchprodukte | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ beugt Eiskristallbildung vor ⟨ beugt Zuckerkristallisierung vor ⟨ Süßungsmittel ⟨ geschmacksgebend | | <ul style="list-style-type: none"> ⟨ beugt Eiskristallbildung vor ⟨ beugt Zuckerkristallisierung vor ⟨ Süßungsmittel ⟨ geschmacksgebend | |