

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