

パンや菓子に使用されている
定番のシロップタイプ

euromalt

ユーロモルト(モルトエキス)

- [特徴] ● 強く安定した酵素活性
● 褐色で製品のコクや風味を豊かに

使用 方 法 : 同量のぬるま湯に溶かして使用
もしくはシロップのままミキシング時に使用
リントナー値: 規格49以上 (標準50)
保 管 条 件 : 開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ キャップをよく閉め乾燥した冷暗所で保存
賞 味 期 限 : 製造後18ヶ月
荷 姿 : 25kg(缶)/ctn 5kg(缶)×4/ctn



特殊な乾燥方法で酵素活性を安定化した
粉末モルトタイプ

EUROMALT BRIO

ユーロモルトブリオ(モルトエキス粉末)

- [特徴] ● 粉末で計量しやすい
● 従来のモルトパウダーよりも水に溶けやすい
● 従来のモルトパウダーに比べ酵素活性が安定している

使用 方 法 : 小麦粉によく混ぜて使用
もしくは仕込み水に溶かして使用
リントナー値: 規格49以上 (標準55)
保 管 条 件 : 開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ 開封口を密閉し、湿気を避けた冷暗所で保存
賞 味 期 限 : 製造後18ヶ月
荷 姿 : 20kg(PE/袋紙) /ctn 500g(アルミパック)×10/ctn



注意事項

本商品は非常に吸湿しやすいため固まる場合があります。
固まった場合は水に溶いてご使用ください。

ディアマルテリアでは、
様々な用途に応じたモルト製品を取り揃えておりますので
情報やサンプルをご希望の際は下記までお問合せください。



自然の恵み ~Natural Energy~
euromalt
ユーロモルト



ディアマルテリアは、1909年にイタリアのプレシアで
設立された歴史のある会社です。
近年では、モルト製品のラインナップ増加に伴い、
パンや飲料以外に料理やお菓子でもモルトエキスや
モルトパウダーが使われ活躍の場を広げています。



モルト 「麦芽」とは？

麦芽は大麦や小麦の〈発芽〉という、自然の営みの力を活かして作られた素材です。
麦芽製品は、発芽期・成長期に活発になる酵素活性や豊富な栄養を含み、
高品質なパンづくり、菓子、料理、飲料などの可能性を広げるクリーンラベル素材です。

Natural Energy

モルトシロップやモルト粉末には
〈酵素活性〉のあるタイプとないタイプがあり
それぞれ特徴を活かして様々な食品や飲料に使用されています。

ディアマルテリア モルトの効果と特徴

1. 焼き色の向上

デンプンから生成された糖がカラメル化やメイラード反応を起こすことで、焼き色を良くし香ばしさを向上します。

2. 甘み・風味の向上

酵素の働きでデンプンを糖に変え、小麦由来の甘みや旨味、コク味が向上します。パン酵母の発酵を助けることで豊かな風味が得られます。

3. 発酵促進・窯伸び向上

酵素の働きによりデンプンを糖に変え、パン酵母の発酵力を持続し、窯伸びを向上させます。

4. 食感改善

酵素の働きで生地を熟成や水和が進み、パンや焼き菓子の食感改善（ソフトさ・サクさ・しっとり感など）の効果が得られます。

5. 機械耐性の向上

酵素の働きで生地に伸展性を与え、生地の傷みを軽減できます。

6. 豊富な栄養

一般的に麦芽（モルト）には、ビタミンB1・マグネシウム・ポリフェノールのような豊富な栄養素が含まれています。

7. クリーンラベル

添加物は一切使用していません。麦芽（モルト）は大麦や小麦の〈発芽〉という、自然の営みの力を活かして作られた素材です。



ユーロモルト / ユーロモルトブリオ使用例

| | 添加量の目安（対粉%） |
|---|-------------|
| フランスパン パン・オ・ルヴァン パン・ド・カンパーニュ パン・オ・セーグル パン・コンプレ ブリオッシュ | 0.2~0.3 |
| チャバタ フォカッチャ ピザ ハード・トースト 食パン バターロール クロワッサン イングリッシュ・マフィン カイザーゼンメル プレッツェル 菓子パン ドーナツ | 0.3~0.5 |
| ベーグル※1 グリッシーニ | 0.5~1.0 |
| ジェノワーズ（スポンジケーキ） マドレーヌ | 1.0~3.0 |
| サブレ（ビスケット）※2 | 2.0~8.0 |
| ニューヨークベーグル | 10.0 |

※1 砂糖、油脂などが入る場合は、モルトの使用量を減らす
※2 モルトの使用量に応じて色づきがよくなり、粉っぽさのマスクングが可能