

Backmalz

Unser fein gemahlenes Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume. Es hält das Gebäck länger frisch und ist besonders gut geeignet für Brot, Brötchen und Hefeteig.

Hinweis zur Verwendung:

Ideal zur Verbesserung des Backergebnisses von Brot und Brötchen.

Sorgt für ein besseres Aroma und eine intensivere Krustenbräunung.

Dosierung: Etwa 1-3% bezogen auf die Mehlmenge hinzugeben. Bei einem Brot mit 500g Mehl sind es 5-15g.

Tipp: Ist das Brot schon leicht trocken geworden, dieses leicht anfeuchten und toasten. So schmeckt es wieder frisch.

Inhalt: 30g

Zutaten: Gerstenmalzmehl*, Malzextrakt*.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1480 kJ (350 kcal)
Fett	2,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	67 g
-davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	10 g
Salz ²⁾	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Gerste enthalten

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel