

# Gerstenmalzextrakt

Sie backen gern und möchten mild gesüßte und besonders lockere Ergebnisse erreichen? Versuchen Sie es doch einmal mit demeter-Gerstenmalzextrakt von Lindenmeyer. Malzprodukte gehören zu den ältesten natürlichen Backmitteln.

Für dieses reine Naturprodukt wird die Gerste, die aus biologisch-dynamischem Anbau aus Deutschland stammt, durch Wasserzugabe zum Keimen gebracht und anschließend bei niedrigen Temperaturen wieder getrocknet (gedarrt). Bei dem Keimprozess bilden sich verschiedene Enzyme (u. a. Amylasen), welche die Getreidestärke in Zuckerstoffe (z. B. Maltose) umwandeln. Das entstandene Demeter Gerstenmalz wird geschrotet. Das Malzschrot wird mit Wasser angerührt. Durch Vakuumverdampfung werden die im Wasser gelösten Inhaltsstoffe des Malzes schonend eingedickt.

Wir empfehlen beim Backen die Zugabe von 1-3 % Gerstenmalzextrakt bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge.

Gerstenmalzextrakt ist enzyminaktiv.

Inverkehrbringer:

Lindenmeyer GmbH Co. KG, Sulmstrasse 9, 74189 Weinsberg

Kontrollstelle: DE- ÖKO- 007

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1522 kj
Brennwert kcal	361 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	67,4 g
davon Zucker	8 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fructose	Ja
Weizen	Ja

---

Roggen

Ja

---

Dinkel

Ja