

Bio Roggenmalzflocken

Unsere Roggenmalzflocken werden aus Bioroggen durch ein spezielles Malzverfahren hergestellt. Ihre Zugabe kann direkt im Teig oder als Quellstück erfolgen (Empfehlung: 10 % der Gesamtmehlmenge).

Die Verwendung von Roggenmalzflocken unterstützt die Krumbildung, führt zu aromatisch, malzigem Geschmack und Geruch und verleiht den Backwaren eine schöne Färbung.

Die Roggenmalzflocken sind enzyminaktiv.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1245 kj
Brennwert kcal	294 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 1 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	9 g
Salz	< 0,25 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Roggen	Ja