

# Bio Aromabackmalz

Sie wünschen sich Backerzeugnisse mit dunklerer Farbe und intensivem natürlichem Aroma?

Dann versuchen Sie es doch einmal mit demeter- Aromabackmalz von Lindenmeyer.

Demeter Backmalz ist ein Naturprodukt und gehört zu den ältesten Backmitteln. Dazu wird 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, welche die Getreidestärke in Zuckerstoffe (z. B. Maltose) umwandeln. Das entstandene Demeter Gerstenmalz wird nun schonend zu Demeter Gerstenmalzmehl gemahlen, auch Backmalz genannt. Zur stärkeren Aroma- und Farbausprägung wird das Malz zur Herstellung des Aromabackmalzes in speziellen Rösttrommeln weiterverarbeitet.

Wir empfehlen die Zugabe von ca. 2-4 % Aromabackmalz bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge.

Aromabackmalz ist enzyminaktiv.

Inverkehrbringer:

Lindenmeyer GmbH Co. KG, Sulmstrasse 9, 74189 Weinsberg

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1459 kj
Brennwert kcal	346 kcal
Fett	3,08 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,75 g
Kohlenhydrate	59,7 g
davon Zucker	4,9 g
Eiweiß	10,7 g
Salz	0,05 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fructose	Ja
Weizen	Ja
Roggen	Ja
<b>Biomühle Eiling GmbH</b> UST-IdNr.: DE 270546051, Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005	Ja