

# Bio Backmalz (Gerstenmalzmehl)

Unser Biobackmalz kann zur Verbesserung von triebsschwachen Mehlen eingesetzt werden und fördert das Gasbildungsvermögen in Teigen und die Bräunung der Gebäcke.

Verbessert Geschmack, Gärung, Rösche, Ausbund

Zugabemenge (Empfehlung) je nach Mehlqualität 20-30 g auf 1 kg Mehl

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Brennwert kj                | 1489,00 kj  |
| Brennwert kcal              | 352,00 kcal |
| Fett                        | 2,70 g      |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,50 g      |
| Kohlenhydrate               | 65,70 g     |
| davon Zucker                | 6,40 g      |
| Ballaststoffe               | 10,30 g     |
| Eiweiß                      | 11,20 g     |
| Salz                        | 0,01 g      |

## Allergene

|                         |    |
|-------------------------|----|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Vegan                   | Ja |
| Weizen                  | Ja |
| Roggen                  | Ja |
| Dinkel                  | Ja |
| Gerste                  | Ja |
| Hafer                   | Ja |

|                 |    |
|-----------------|----|
| Kamut           | Ja |
| Eifrei          | Ja |
| Laktoefrei      | Ja |
| Cholesterinfrei | Ja |
| Weizenfrei      | Ja |