Bio Backmalz (Gerstenmalzmehl)

Unser Biobackmalz kann zur Verbesserung von triebschwachen 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 kj
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	65,7 g
davon Zucker	6,4 g
Ballaststoffe	10,3 g
Eiweiß	11,2 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