

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 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

Biomühle-Eiling GmbH

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Eifrei	Ja
Laktoefrei	Ja
Cholesterinfrei	Ja
Weizenfrei	Ja