Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Live-Chat):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Gerstenmalzpulver Bio 25kg Doktor-Klaus Grosspack.

Produkt-ID: 1004930

Zur Produktseite im Shop

25 kg Bio Gerstenmalzpulver

Beschreibung

Dieses Produkt ist ein Lebensmittel. Bio Gerstenmalzpulver von Doktor-Klaus ist zur Verbesserung der Backeigenschaften geeignet.
Fein gemahlenes Gerstenmalzpulver mit einem Maltosegehalt von 44 bis 54 %. Das Pulver wird durch Extraktion von gesundem Gerstenmalz mit heissem Wasser hergestellt. Die Würze wird mit Hilfe eines Verdampfers konzentriert und in einem Sprühtrockner getrocknet. Enthält keine Zusätze wie Ascorbinsäure oder künstliche Enzyme.
Es handelt sich um ein reines Bio-Naturprodukt. Und das schmeckt man auch!
Mit unserem Gerstenmalzpulver gelingen Ihnen knuspriges gebräuntes Brot und Brötchen. 10 bis 30 g Gerstenmalzpulver auf 1 kg Mehl reichen aus. Es ist besonders ergiebig.

Details und Spezifikationen

Menge: 25 kg
Zutaten: Gerstenmalzmehl aus kontrolliert biologischem Anbau
Inhaltsstoffe: Bio Gerstenmalzpulver von Doktor-Klaus
Verpackung: Im luftdichten Sack.
Qualität: Lebensmittelqualität, BIO zertifiziert (DE-ÖKO-006)
Charakteristik, Geruch: Weiss-Braun geruchloses Pulver.
Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate nach Abfüllung.
Lagerung: Bei Raumtemperatur sauber und trocken lagern.
Besonderes: Vegan

Angaben nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

Nettofüllmenge: 25 kg
Nährwertangaben ø 100 g:
Brennwert 359 kcal / 1520 kJ; Fett: 1.9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0.3 g; Kohlenhydrate 70.3 g, davon Zucker 6.1 g; Eiweiss: 11.4 g; Salz: 0.01 g

Hersteller:

FloraCura GmbH
Kreuzjochstrasse 1
82467 Garmisch-Partenkirchen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von ± 5%.

Kundenservice (E-Mail, Live-Chat):
www.weckglaeser.com/impressum.php