

Aromamalzmehl Gerste, EBC 100

Die helleren Malzmehle (<100 EBC-Einheiten) eignen sich besonders für helle Weizenbrote und -kleingebäcke. Farbe wird nur wenig beeinflusst.



Getreideart	Gerste
Dosierung	Von 0,5 Bis 4%
Geruch Geschmack	geeignet
Frischhaltung	geeignet
Backvolumen	gut geeignet
Bio	Nein
Brötchen Weizenbrot hell	gut geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	gut geeignet
Weizenmischbrot	gut geeignet
Roggenmischbrot	geeignet
Spezial/Körnerbrot	gut geeignet
Dekor geeignet	Nein
Aromen	Karamell



malting + milling + more



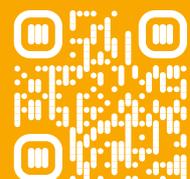
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
99427 Weimar

FON +49 36 43 544 820
MAIL info@nuetzel-muehle.de



BINDEWALD
SEIT 1871