

# Aromamalzmehl Gerste, EBC 80

Krustenbräunung wird lebhafter.



<b>Getreideart</b>	Gerste
<b>Dosierung</b>	Von 2 Bis 20%
<b>Geruch Geschmack</b>	geeignet
<b>Frischhaltung</b>	geeignet
<b>Backvolumen</b>	geeignet
<b>Bio</b>	Nein
<b>Brötchen Weizenbrot hell</b>	gut geeignet
<b>Spezial/Körnerbrötchen</b>	gut geeignet
<b>Weizenmischbrot</b>	gut geeignet
<b>Roggenmischbrot</b>	geeignet
<b>Spezial/Körnerbrot</b>	gut geeignet
<b>Dekor geeignet</b>	Nein
<b>Aromen</b>	Honig



EBC



80

Lab



66,1



10,6



24,1

malting + milling + more



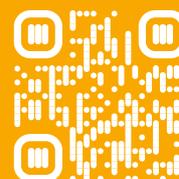
**NÜTZEL  
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4  
89427 Weimar

FON +49 36 43 544 820  
MAIL [info@nuetzel-muehle.de](mailto:info@nuetzel-muehle.de)



**BINDEWALD**  
SEIT 1871