

Dinkelmalzmehl, aktiv

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur
sadiptscing elit, sed diam nonumy
eirmod tempor invidunt ut labore et
dolore magna



Getreideart	Dinkel
Dosierung	Von 0,1 Bis 1,5%
Geruch Geschmack	wenig geeignet
Frischhaltung	gut geeignet
Backvolumen	geeignet
Enzymaktivität (DK)	275
Bio	ja
Brötchen Weizenbrot hell	gut geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	geeignet
Weizenmischbrot	geeignet
Roggenmischbrot	geeignet
Spezial/Körnerbrot	geeignet
Dekor geeignet	Nein



EBC



4

Lab



83,2



3,7



10,2

malting + milling + more



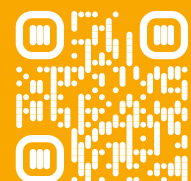
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
89427 Weimar

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



BINDEWALD
SEIT 1871