

Feroma

Feroma



Getreideart	Roggen
Dosierung	Von 0,2 Bis 4%
Geruch Geschmack	gut geeignet
Frischhaltung	geeignet
Backvolumen	geeignet
Bio	Nein
Brötchen Weizenbrot hell	wenig geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	gut geeignet
Weizenmischbrot	wenig geeignet
Roggenmischbrot	gut geeignet
Spezial/Körnerbrot	gut geeignet
Dekor geeignet	Nein



EBC

210

Lab

42,8

11,1

21,6

malting + milling + more



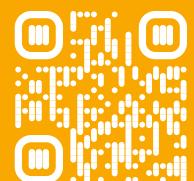
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
99427 Weimar

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



BINDEWALD
SEIT 1871