

Gerstenmalzmehl, aktiv

Malze mit natürlicher Enzymaktivität,
Enzyme bleiben durch schonende
Trocknung der gekeimten Körner
weitgehend aktiv.



Getreideart	Gerste
Dosierung	Von 0,1 Bis 1,5%
Geruch Geschmack	wenig geeignet
Frischhaltung	gut geeignet
Backvolumen	geeignet
Enzymaktivität (DK)	300
Bio	ja
Brötchen Weizenbrot hell	gut geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	geeignet
Weizenmischbrot	geeignet
Roggenmischbrot	geeignet
Spezial/Körnerbrot	geeignet
Dekor geeignet	Nein
Aromen	getreideartig



EBC



4

Lab



83,3



3,9



10,4

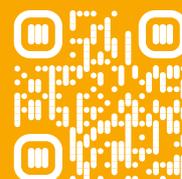
malting + milling + more


**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