

Roggenmalzflocken

Gegenüber unvermälzten Flocken ist der Geschmack deutlich intensiver

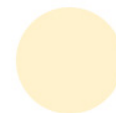


Getreideart	Roggen
Dosierung	Von 5 Bis 30%
Geruch Geschmack	geeignet
Frischhaltung	geeignet
Backvolumen	nicht geeignet
Bio	Nein
Brötchen Weizenbrot hell	nicht geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	gut geeignet
Weizenmischbrot	geeignet
Roggenmischbrot	geeignet
Spezial/Körnerbrot	gut geeignet
Dekor geeignet	ja



EBC

Lab



malting + milling + more



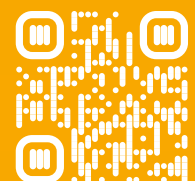
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
99427 Weimar

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



 **BINDEWALD**
SEIT 1871