

Roggenmalzmehl, aktiv

Anwendung bei enzymschwachen Mehlen, Dosierung 0,1 bis 1%, bessere Teigentwicklung, Krustenbräunung und Frischhaltung.



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



EBC



Lab



malting + milling + more



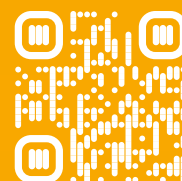
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
99427 Weimar

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



BINDEWALD
SEIT 1871