

Weizenmalzmehl, aktiv

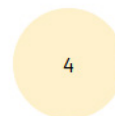
Malzmehl als backaktiver Rohstoff
verbesser bereits seit mehr als 100
Jahren Brot und Brötchen



Getreideart	Weizen
Dosierung	Von 0,1 Bis 1%
Geruch Geschmack	wenig geeignet
Frischhaltung	gut geeignet
Backvolumen	geeignet
Enzymaktivität (DK)	400
Bio	ja
Brötchen Weizenbrot hell	gut geeignet
Spezial/Körnerbrötchen	geeignet
Weizenmischbrot	geeignet
Roggenmischbrot	geeignet
Spezial/Körnerbrot	geeignet
Dekor geeignet	Nein
Aromen	grün



EBC



4

Lab



82,6



4,1



10,2

malting + milling + more



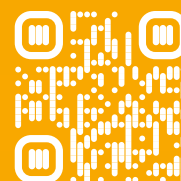
**NÜTZEL
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4
99427 Weimar

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



BINDEWALD
SEIT 1871