



Backmalz, 30g

Unser fein gemahlenes Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume.



Artikelnummer 100997	GTIN-Stück 4 260096 395381	GTIN-Verpackung 4 260096 396388	eco-ID 255993	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Zutaten

Gerstenmalzmehl*, Malzextrakt*.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Allgemeines

Unser fein gemahlenes Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume. Es hält das Gebäck länger frisch und ist besonders gut geeignet für Brot, Brötchen und Hefeteig.

- Ideal zum Verfeinern von Brot und anderen Backwaren.
- Sorgt für ein besseres Aroma und eine intensivere Krustenbräunung.

Dosierung: Etwa 1-3% bezogen auf die Mehlmenge hinzugeben. Bei einem Brot mit 500g Mehl sind es 5-15g.

Kurzbeschreibung

Unser fein gemahlenes Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume. Es hält das Gebäck länger frisch und ist besonders gut geeignet für Brot, Brötchen und Hefeteig.

- Ideal zum Verfeinern von Brot und anderen Backwaren.
- Sorgt für ein besseres Aroma und eine intensivere Krustenbräunung.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dosierung: Etwa 1-3% bezogen auf die Mehlmenge hinzugeben. Bei einem Brot mit 500g Mehl sind es 5-15g.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



Backmalz, 30g

Unser fein gemahlenes Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume.



Artikelnummer 100997	GTIN-Stück 4 260096 395381	GTIN-Verpackung 4 260096 396388	eco-ID 255993	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

enthalten: Gluten, Dinkel

Spuren möglich: Soja, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓



Backmalz, 30g

Unser fein gemahlene Malzmehl, hergestellt aus Gerste, sorgt für eine unwiderstehliche Kruste und eine saftig, lockere Krume.



Artikelnummer 100997	GTIN-Stück 4 260096 395381	GTIN-Verpackung 4 260096 396388	eco-ID 255993	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Getreidesorten..... Gerste

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Gerstenmalz
 Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1480 kJ / 350 kcal
 Fett..... 2,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g
 Kohlenhydrate..... 67,0 g
 davon Zucker..... 15,0 g
 Ballaststoffe..... 12,0 g
 Eiweiß..... 10,0 g
 Salz..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel