

GERSTEN MALZMEHL

demeter

Jan. 2009

DEMETER GERSTENMALZMEHL

wird aus gemälzter Gerste hergestellt, die aus biologisch-dynamischen Anbau stammt. Zur Herstellung von Demeter Gerstenmalzmehl wird das Gerstenmalz schonend vermahlen.

DEMETER GERSTENMALZMEHL

wird in der Bäckerei zur Verbesserung von triebsschwachen Mehlen eingesetzt. Der hohe Gehalt an vergärbaren Zuckern und Amylasen fördert das Gasbildungsvermögen in Teigen und die Bräunung der Gebäcke.

DEMETER GERSTENMALZMEHL

ist ein Backmittel für alle Weizenbackwaren, Plunder und Mischbrote.

DEMETER GERSTENMALZMEHL

Verbessert

- den Geschmack,
- die Gärung,
- die Rösche und
- den Ausbund

DEMETER GERSTENMALZMEHL

Zugabemenge (Empfehlung):

- 5 – 15 g auf 1 kg Mehl
- 15 – 20 g auf 1 kg Mehl bei Gärverzögerung
- 10 – 25 g auf 1 l Schüttwasser
- 25 – 35 g auf 1 l Schüttwasser bei Gärverzögerung

Packungseinheit: 25 kg Beutel

Lindenmeyer

Lindenmeyer GmbH & Co. KG

Neckarsulmer Str. 24 • D-74076 Heilbronn
Tel.: (07131) 9 55 4-0 • Fax: (07131) 9 55 4-99
info@lindenmeyer.de • www.lindenmeyer.de