



**Meinen täglichen Löffel
Sonnen-Energie gibt mir:**

demeter
**GERSTEN
MALZ
EXTRAKT**



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

von **Lindenmeyer**



... Gerste von Demeter-Anbaubetrieben,
die nach der biologisch-dynamischen
Wirtschaftsweise arbeiten.



... Kuchen, Torten, Brot,
... und Backwaren aller Art.



... eine schöne Krume und Kruste
für Brot und Brötchen.



... Müsli, Joghurt, Brot, ... und zum Süßen
von Speisen und Getränken.

**Lindenmeyer Gerstenmalzextrakt passt immer!
Natürlich in Demeter-Qualität!**

**Gerstenmalzextrakt
ist ein goldbrauner Sirup, der ausschließlich aus
Gerstenmalz und Wasser hergestellt wird.
Für unseren Malzextrakt wird nur Demeter Malz
verwendet.**

Durch seine natürliche Süße eignet sich Malzextrakt zum Backen sowie als
Brotaufstrich oder zum Süßen und Verfeinern von Speisen und Getränken.

Nährwerte pro 100 g (die Werte unterliegen den bei Lebensmitteln
vorkommenden Schwankungen):

Brennwert	1.300 kj / 300 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	ca. 5 g
Fett	< 0,3 g
Ballaststoffe	0,5 g
Natrium	0,25 g

Zutaten: Gerstenmalz aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise, Wasser

Backen mit Tradition

Schon vor über 100 Jahren wurde Malzextrakt zum Backen verwendet. Malzextrakte enthalten verschiedene Zuckerarten (u. a. Maltose, Dextrine, Glucose). Diese malzeigenen Zucker nehmen Einfluss auf Teige und Gebäcke:

- ✓ verbesserte Triebleistung der Hefe
- ✓ höheres Gebäckvolumen
- ✓ weiche und zarte Krume
- ✓ längere Frischhaltung
- ✓ Intensivierung von Gebäckfarbe, Aroma und Geschmack.

Die im Malz enthaltenen Zucker und Proteine führen beim Backprozess zu typischen Reaktionen (Maillardreaktion). Dadurch werden Aroma, Geschmack und Gebäckfarbe intensiviert.

Zusammensetzung Malzextrakt:

○ Extrakt	75 - 80 Brix°
○ Maltose	ca. 40 %
○ Glucose	ca. 6 %
○ Eiweiß	ca. 5 %
○ Farbe	25 - 40 EBC (berechnet auf 13 % Plato)
○ Enzymatisch inaktiv	
○ Enthält Gluten	

Empfohlene Einsatzmenge (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse):

○ Schrot-/Roggenbrot	1 - 5 %
○ Weiß-/Toastbrot	1 - 3 %
○ Weizenkleingebäck	1 - 3 %
○ Feine Backwaren	1 - 3 %
○ Dauerbackwaren	0,5 - 2,5 %



Dr. Friedrich Mertz leitet in der siebten Generation das Traditionsunternehmen Lindenmeyer

Die Firmen Georg Friedrich Rund GmbH und **Lindenmeyer GmbH & Co. KG** gehören zu den traditionsreichsten Familienunternehmen in Heilbronn. Im Jahre 1727 hat der Unternehmer Georg Friedrich Rund die Basis für die heutigen Firmen gelegt. Diese werden durch die Geschäftsführer Dr. Georg Friedrich Mertz und Dr. Friedrich Mertz in der sechsten bzw. siebten Generation geleitet.

Heute ist die Firma Georg Friedrich Rund Tochterunternehmen der Firma **Lindenmeyer**. Das Auf und Ab der Geschichte spiegelt sich auch in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen wider. Beginnend mit einem Speditionsgeschäft im Jahre 1727 wurde Anfang des 18. Jahrhunderts Bleiweiß hergestellt. Im Zuge der Industrialisierung hat man begonnen, Essig zu produzieren, da Essigsäuredämpfe für die Produktion von Bleiweiß notwendig waren. Im Jahr 1887 wurde die Essigsprit- und Presshefefabrik mit Spiritusbrennerei Lindenmeyer & Co. aus einer Konkursmasse gekauft. Bis ins Jahr 2006 produzierte **Lindenmeyer** in Heilbronn frische Backhefe.

Heute haben wir uns auf **Malzextrakte**, **Malzmehle** und **Essige** spezialisiert. Im Fokus stehen dabei qualitativ sehr hochwertige Malzextrakte speziell in **Demeter**-, **Bioland**- und **Bio-Qualität**. Aus alter Tradition heraus bieten wir Essige nach unseren alten Hausrezepten an.



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

Lindenmeyer GmbH & Co. KG
Dr. Friedrich Mertz
Neckarsulmer Str. 24
74076 Heilbronn

Tel.: +49 7131 9554-0
Fax: +49 7131 9554-99
info@lindenmeyer.de

www.lindenmeyer.de