

demeter

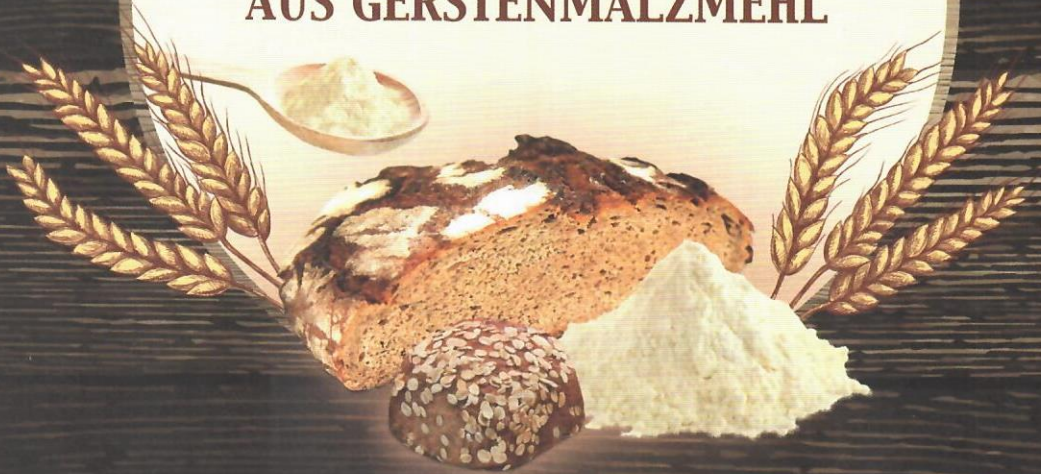
ENZYMAKTIV!

Natürliche Enzyme
aus dem Malzkorn.
Für hochwertige
Gebäcke.

Lindenmeyer
MALZPRODUKTE

BACKMALZ

AUS GERSTENMALZMEHL



DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

vegetarisch

vegan

Gebinde:
300 g Papiertüte
25 kg Sack

Ausreichend für ca. 20 Brote à 750 g

BACKMALZ

AUS GERSTENMALZMEHL



„...DEMETER!
Im Einklang mit
Natur, Mensch und
Umwelt.“
DR. FRIEDRICH
MERTZ
Geschäftsführer
in der
8. Generation

Empfohlene Einsatzmenge

Ca. 2 % **Lindenmeyer** Demeter Backmalz bezogen auf die Mehlmenge (z. B. 20 g Backmalz auf 1 kg Mehl).

Herstellung

Lindenmeyer Demeter Backmalz ist ein Naturprodukt und gehört zu den ältesten Backmitteln. Dazu wird unsere Gerste, die aus biologisch-dynamischem Anbau aus Deutschland stammt, durch Wasserzugabe zum Keimen gebracht und anschließend bei niedrigen Temperaturen wieder getrocknet (gedarrt). Bei dem Keimprozess bilden sich verschiedene Enzyme (u. a. Amylasen), welche die Getreidestärke in Zuckerstoffe (z. B. Maltose) umwandeln.

Das entstandene Demeter Gerstenmalz wird nun schonend zu Demeter Gerstenmalzmehl gemahlen, auch Demeter Backmalz genannt.

Lindenmeyer Demeter Backmalz enthält natürliche Amylasen, die unser Backmalz besonders wertvoll machen.

Nährwertangaben* je 100 g:

Brennwert	1.522 kJ (361 kcal)
Fett	2,5 g
dav. gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	67,4 g
dav. Zucker	8,0 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	< 0,01 g

* Im Rahmen der natürlichen Schwankungen

Zutaten: **Gerstenmalz***

*Bio, biologisch-dynamisch angebaut
in Deutschland (Demeter)

Enthält Gluten.

Gebinde:
300 g Papiertüte
25 kg Sack

Anwendung

Wir empfehlen beim Backen die Zugabe von **Lindenmeyer** Demeter Backmalz.

Schon eine kleine Menge von ca. 2 % Backmalz bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge führt zu verbesserten Backergebnissen. Die Zugabe von unserem enzymaktiven **Lindenmeyer** Demeter Backmalz erfolgt vorwiegend für Weizen- und Dinkelteige.

300 g Backmalz sind ausreichend für ca. 20 Brote à 750 g.

ZUR... Verbesserung der Triebleistung der Hefe

FÜR... Geschmeidige, bindige und leichter knetbare Teige

ZUR... Intensivierung von Aroma und Geschmack

FÜR... Längere Frischhaltung und mehr Rösche

ZUR... Verbesserung der Krustenbräunung

FÜR... Weiche, saftige und zarte Krume



Lindenmeyer
MALZPRODUKTE

Lindenmeyer GmbH & Co. KG
Sulmstraße 9 • D-74189 Weinsberg
www.lindenmeyer.de

Exklusivvertrieb für die **300g Papiertüte**:



Donath-Mühle GmbH & Co. KG
Dorfstr. 9 • D-86825 Bad Wörishofen
www.donath-muehle.de