

demeter

Ergibt
aromatische
dunkle
Gebäcke.

Lindenmeyer
MALZPRODUKTE

AROMABACKMALZ
AUS GERSTENMALZMEHL



DE-ÖKO-001
DE-Landwirtschaft

vegetarisch
 vegan

Gebinde:
300 g Papiertüte
25 kg Sack

Ausreichend für ca. 20 Brote à 750 g

AROMABACKMALZ

AUS GERSTENMALZMEHL

Empfohlene Einsatzmenge

Ca. 2 – 4 % **Lindenmeyer** Demeter AromaBackMalz bezogen auf die Mehlmenge.

Herstellung

Lindenmeyer Demeter AromaBackMalz ist ein Naturprodukt. Die aus biologisch-dynamischem Anbau stammende Gerste wird zunächst vermälzt. Das Gerstenmalz wird in speziellen Rösttrommeln in einem mehrstufigen Verfahren karamellisiert. Es bilden sich typische Karamellaromen und Karamellmalzfarben. **Lindenmeyer** Demeter AromaBackMalz ist enzymatisch inaktiv.

AROMABACKMALZ

Aroma = Bildung typischer **Aromastoffe** durch Karamellisierung des Malzes

Back = hervorragend zum **Backen** geeignet

Malz = durch **Mälzung** gekeimte und getrocknete Gerste

Nährwertangaben* je 100 g:

Brennwert 1459 kJ (346 kcal)

Fett 3,08 g

dav. gesättigte Fettsäuren 0,75 g

Kohlenhydrate 59,7 g

dav. Zucker 4,9 g

Eiweiß 10,7 g

Salz < 0,05 g

* Im Rahmen der natürlichen Schwankungen

Zutaten: **Gerstenmalz***

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

Enthält Gluten.

Gebinde:
300 g Papiertüte
25 kg Sack



...**DEMETER!**
Im Einklang mit
Natur, Mensch und
Umwelt."

DR. FRIEDRICH
MERTZ
Geschäftsführer
in der
8. Generation

Anwendung

Zur Intensivierung des Brotaromas und der Brotfarbe empfehlen wir die Zugabe von **Lindenmeyer** Demeter AromaBackMalz. Schon kleine Mengen von ca. 2 – 4 % bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge führen zu einem stetigen Farbanstieg, einem intensiveren Geschmack und einem vollmundigem Aroma.

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

FÜR... eine intensive Brotfarbe
ZUR... Intensivierung der Aroma- und Geschmacksausprägung
FÜR... eine Bräunungswirkung in Krume und Kruste



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