



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

DR. FRIEDRICH  
MERTZ  
Geschäftsführer  
in der 8. Generation

**demeter**

*Lindenmeyer*  
MALZPRODUKTE

# GERSTENMALZ- EXTRAKT



DE-ÖKO-007  
DE-Landwirtschaft

- vegetarisch
- vegan

Gebinde:  
400 g Glas  
10 kg Kanister

# GERSTENMALZ- EXTRAKT

## Empfohlene Einsatzmenge

Ca. 1 – 3 % Lindenmeyer Demeter Gerstenmalzextrakt bezogen auf die Mehlmenge (z. B. 20 g Gerstenmalzextrakt auf 1 kg Mehl).

## Herstellung

**Lindenmeyer** Demeter Gerstenmalzextrakt 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 geschrotet. Das Malzschrot wird mit Wasser angerührt. Durch Vakuumverdampfung werden die im Wasser gelösten Inhaltsstoffe des Malzes schonend eingedickt.

**Lindenmeyer** Demeter Gerstenmalzextrakt ist ein hochviskoser, goldbrauner, malz-aromatischer und süßer Extrakt.

Nährwertangaben\* je 100 g:

**Brennwert** 1.216 kJ (288 kcal)

Fett < 0,3 g

**dav. gesättigte Fettsäuren** < 0,2 g

Kohlenhydrate 65 g

**dav. Zucker** 45 g

Eiweiß 5 g

**Salz** < 0,02 g

\* Im Rahmen der natürlichen Schwankungen

Zutaten: **Gerstenmalz\***, Wasser.

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

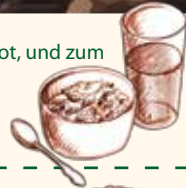
**Enthält Gluten.**

Gebinde:  
**400 g** Glas  
**10 kg** Kanister

## Anwendung

Wir empfehlen beim Backen die Zugabe von **Lindenmeyer** Demeter Gerstenmalzextrakt. Schon eine kleine Menge von ca. 1 – 3 % Gerstenmalzextrakt bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge führt zu verbesserten Backwaren.

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



**ZUM...** Backen von Kuchen, Torten, Brot und Brötchen.



**FÜR...** verbesserte Triebleistung der Hefe, höheres Gebäckvolumen sowie weiche und zarte Krume.



**Lindenmeyer**  
MALZPRODUKTE

**Lindenmeyer GmbH & Co. KG**  
Sulmstraße 9 • D-74189 Weinsberg  
[www.lindenmeyer.de](http://www.lindenmeyer.de)

Exklusivvertrieb für das **400g** Glas:



**Donath-Mühle GmbH & Co. KG**  
Dorfstr. 9 • D-86825 Bad Wörishofen  
[www.donath-muehle.de](http://www.donath-muehle.de)