

Demeter Gerstenmalzextrakt, 400g



Artikelnummer 32026	GTIN-Stück 4 102060 320268	GTIN-Verpackung 4 102060 321265	eco-ID 160421	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Lindenmeyer



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Gerstenmalz, Wasser

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Zur Verbesserung der Triebleistung der Hefe.

Für geschmeidigere, bindige und leichter knetbare Teige.

Zur Intensivierung von Aroma und Geschmack.

Für längere Frischhaltung und mehr Rösche.

Zur Verwertung der Krustenbräunung. Für weiche, saftigere und zarte Krume.

Besonderheiten

Der Rohstoff für Demeter-Gerstenmalzextrakt ist Gerste von Demeter-Anbaubetrieben, die nach der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise arbeiten.

Kurzbeschreibung

Eine kleine Menge von ca. 2% Backmalz auf die eingesetzte Mehlmenge führt zu verbesserten Backergebnissen.

Vorwiegend für Weizen- und Dinkelteige.

Rezept, Zubereitung

Demeter-Gerstenmalzextrakt eignet sich zum Backen, als Brotaufstrich und zum Süßen von Getränken und Speisen.

Verarbeitungshinweis

Ca. 2% Demter-Backmalz bezogen auf die Mehlmenge (z.B. 20 g Backmalz auf 1 kg Mehl)



Demeter Gerstenmalzextrakt, 400g



Artikelnummer 32026	GTIN-Stück  4 102060 320268	GTIN-Verpackung  4 102060 321265	eco-ID 160421	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Beim Backen empfehlen wir die Zugabe von Demeter-Backmalz. Eine kleine Menge von ca. 2% Backmalz auf die eingesetzte Mehlmenge führt zu verbesserten Backergebnissen.

Vorwiegend für Weizen- und Dinkelteige.

Zubereitung

Ca. 2% Demter-Backmalz bezogen auf die Mehlmenge (z.B. 20 g Backmalz auf 1 kg Mehl). Vorwiegend für Teige aus Weizen- und Dinkelmehl.

Herstellung

Gerste, die aus biologisch-dynamischem Anbau aus Deutschland stammt, wird durch Wasserzugabe zum Keimen gebracht und anschließend bei niedrigen Temperaturen wieder getrocknet (gedarrt). Beim Keimprozess bilden sich verschiedene Enzyme (u.a. Amylasen), welche die Getreidestärke in Zuckerstoffe (z.B. Maltose) umwandeln.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl lagern.

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Gerste

Spuren möglich: Dinkel, Roggen, Weizen

nicht enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Demeter Gerstenmalzextrakt, 400g



Artikelnummer 32026	GTIN-Stück 4 102060 320268	GTIN-Verpackung 4 102060 321265	eco-ID 160421	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Salz..... 0,01 %
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Erzeuger: Lindenmeyer GmbH & Co. KG, 74189 Weinsberg
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Demeter-Gerstenmalzextrakt
Inverkehrbringer..... Donath-Mühle; Dorfstraße 9, 86825 Bad Wörishofen-Stockheim, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1522 kJ / 361 kcal
Fett..... 2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,6 g
Kohlenhydrate..... 67,4 g
davon Zucker..... 8 g
Eiweiß..... 10,1 g
Salz..... 0,01 g
Proteinheiten..... 5,4 BE
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein



Demeter Dinkelmehl Type
630, 1000g
502