



WEIZENKLEBER



Weizenkleber, auch Gluten genannt, ist ein Naturprodukt. Es wird hergestellt, indem man von fein gemahlenem Weizenmehl die Stärke fast vollständig abtrennt. Zurück bleibt fast pures Eiweiß.

Dieses Weizeneiweiß ist der Stoff, der allen Backwaren ihre Form und Farbe gibt. Dem Mehl verleiht der Weizenkleber eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit und dem Teig Gashaltvermögen, Viskosität und Elastizität. Diesen Eigenschaften verdankt Weizenbrot sein hohes Volumen und seine typische Krumenstruktur.

Dosierung: ca. 0,5 - 3% bezogen auf Mehl

Vorteile:

- verbessert die Teigeigenschaften
- verbessert die Backfähigkeit
- für Weizen- und Roggenteige
- verleiht dem Teig Viskosität und Elastizität
- Clean Label (E-Nummern frei)



Artikelnummer	100009408
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)



Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office.at@lesaffre.com • www.lesaffre.at