



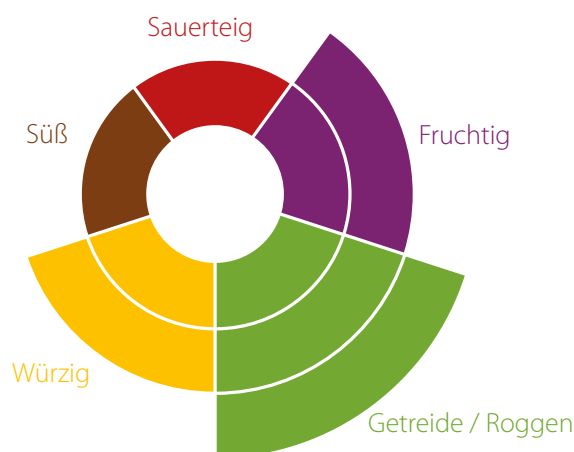
Roggen gekeimt

Produktbeschreibung

Ausgekeimte Roggenkörner - in Roggenvollkorn-sauerteig gekocht - zur Veredelung von Roggen- und Mischbroten, aber auch Weizengebäck.

Produktnutzen

- Malziger Geschmack, Körner mit weichem Biss
- Natürliche Zutaten – Clean Label
- Enthält nur angekeimten Roggen, Roggenvollkorn-sauerteig, Wasser und Salz
- Ganze, vorgequollene Roggenkörner – gut sichtbar in der Krume
- Das Roggenkorn wird im Zuge des Mälzvorganges zum Keimen gebracht, wodurch der Enzymgehalt steigt, Mineralstoffe und Eiweißstoffe für die menschliche Verdauung besser verfügbar gemacht werden.
- In Kombination mit dem kräftigen Roggenvollkorn-sauerteig ergeben die gekeimten Roggenkörner eine hervorragende Zutat für ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit ausgeprägter Frischhaltung.
- Innovative recyclingfähige Verpackung



* Provided by Sensory Lab of Lesaffre International

Artikelnr.	100013615
Dosierung	ca. 40% auf Mehlmenge berechnet
Verkaufseinheit	10 kg (2 x 5 kg Beutel im Überkarton)
Zutaten	Wasser, ROGGEN gekeimt und getrocknet (35 %), ROGGENsauerteig (ROGGENvollkornmehl, Wasser, ROGGENmehl, Salz), Salz
Lagerung	kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen bei 2 - 8° C lagern und innerhalb von 2 Wochen verwenden.