

Bio Amaranth gepufft natur Puffed organic amaranth natural



Produktbeschreibung

Unser Bio Amaranth gepufft wird aus dem ganzen Korn hergestellt. Mittels Dampf und Druck wird das Korn auf ein Vielfaches der ursprünglichen Größe ausgedehnt (Puffing-Prozess).

Die Form des Korns bleibt dabei weitestgehend bestehen und es erhält eine knusprige Konsistenz.

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Verwendung

- Müsli
- Müsli-Riegel
- Schokoladen-Kreationen
- Topping für Backwaren
- Monoprodukt im Einzelhandel

Verpackung

- 7 kg Säcke 30 x 7 kg pro Palette

Product description

Our puffed organic amaranth is produced from the whole grain. The grains are expanded to many times of their original size by means of steam and pressure (puffing process).

The shape of the grain remains almost completely as it was and it receives a crispy consistency.

Shelf life: 12 months

Application

- Muesli
- Cereal bars
- Chocolate creations
- Topping for bakery products
- Mono product in retail stores

Packaging

- 7 kg bags 30 x 7 kg per pallet