

Bio Buchweizen gepufft natur Puffed organic buckwheat natural



Produktbeschreibung

Unser Bio Buchweizen 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 Kornes bleibt dabei weitestgehend bestehen und es erhält eine knusprige Konsistenz.

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Verwendung

- Müsli
- Müsli-Riegel
- Schokoladen-Kreationen

Verpackung

- 15 kg Säcke 10 x 15 kg pro Palette

Product description

Our puffed organic buckwheat 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

Packaging

- 15 kg bags 10 x 15 kg per pallet