

## Bio Dinkel gepufft mit 30 % Honig Puffed organic spelt with 30 % honey



### Produktbeschreibung

Unser Bio Dinkel 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.

In einem weiteren Veredelungsprozess, dem sog. „Coating“ werden die gepufften Körner mit Honig umhüllt.

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

### Product description

Our puffed organic spelt 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.

During a further refining process, the puffed grains are coated with honey.

Shelf life: 12 months

### Verwendung

- Müsli
- Müsli-Riegel
- Schokoladen-Kreationen
- Monoprodukt im Einzelhandel

### Application

- Muesli
- Cereal bars
- Chocolate creations
- Mono product in retail stores

### Verpackung

- 20 kg Säcke      12 x 20 kg pro Palette

### Packaging

- 20 kg bags      12 x 20 kg per pallet