

Bio Dinkel gepufft natur Puffed organic spelt natural



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.

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.

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

- 15 kg Säcke 10 x 15 kg pro Palette
- 150 kg Big Bags 1 x 150 kg pro Palette

Packaging

- 15 kg bags 10 x 15 kg per pallet
- 150 kg big bags 1 x 150 kg per pallet