

Bio Durum gepufft mit 35 % Honig Puffed organic durum with 35 % honey



Produktbeschreibung

Unser Bio Durum 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.

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

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Product description

Our puffed organic durum 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