

## Bio Durum gepufft natur Puffed organic durum natural



### 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 Kornes bleibt dabei weitestgehend bestehen und es erhält eine knusprige Konsistenz.

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.

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