BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de



TTT – FUNKTIONELLE MEHLE UND GETREIDE

ÜBERSICHT

Unsere innovativen und natürlichen TTT – Produkte werden aus den Getreidesorten Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste und Roggen hergestellt und bieten Ihnen ein sehr breites Spektrum für den Einsatz in Teigen und Massen.Unsere Produkte sind in drei Mahlgraden verfügbar, dabei steht M160 für Mehle. Schrote mit 1,5 mm Partikelgröße sind bei dem Kürzel G1500 zu finden. Und Grobschrote mit 3mm Partikelgröße sind mit S3000 gekennzeichnet.

Erzielen Sie eine höhere Teigausbeute und verlängern Sie die Haltbarkeit und Verzehrsfrische ohne den Einsatz von Zusatzstoffen!
Unsere TTT-Produkte sind dafür die richtige Wahl!

Erfahren Sie **hier** mehr über die Bandbreite der Produkte und Einsatzmöglichkeiten!
Und wenn Sie Informationen zum Bereich Ballaststoffe suchen, können Sie **hier** mehr erfahren!

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

HALTBARKEIT

270 Tage

BESCHAFFENHEIT

Feinschrot, Pulver, Schrot

ALLERGENE

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

KATEGORIE

Malze und funktionelle Getreide, TTT- Produkte

AUSLOBUNGEN

ohne Zusatzstoffe, Vegan, Vegetarisch

FUNKTION

Frischhaltung, Haltbarkeit, Weichheit