



HELLMICH



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Baguetteaktion vom 01.06. – 31.08.2017



HL-Dinkelvollkorngranulat
Art.-Nr.: 4608
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 2 – 10 % in Gesamtmehl



HL-Emmer-/Einkornvollkorngranulat
Art.-Nr.: 4635
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 2 – 10 % in Gesamtmehl



HL-Hartweizengranulat
Art.-Nr.: 4607
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 2 – 10 % in Gesamtmehl



HL-Kartoffelgranulat
Art.-Nr.: 4623
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 2 – 10 % in Gesamtmehl



HL-Dinkelvollkornsauer
Art.-Nr.: 4605
Gebinde: 25 kg
Säuregrad: 130



HL-Mediterrano CL
Art.-Nr.: 4618
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 2 – 5 % auf Gesamtmehl



HL-Dinkel-Malz CL
Art.-Nr.: 4637
Gebinde: 20 kg
Anwendung: 1,5 - 2 % auf Gesamtmehl



HL-Backmalz hell, flüssig
Art.-Nr.: 4603
Gebinde: 15 kg
Anwendung: 1-5 % auf Gesamtmehl



HL-Kartoffelpulver Natur
Art.-Nr.: 4632
Gebinde: 25 kg



**HL-Uri Natur – das
Ruchmehlkonzentrat**
Art.-Nr.: 4628
Gebinde: 25 kg
Anwendung: 25 % in Gesamtmehl

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

E. info@hellmich-backen.de | T. +49 5971 807068-0 | F. +49 5971 807068-8