



PRODUKTINFORMATION

HIRSCHHORNSALZ CAELO HV-PACKUNG

Lebensmittel

Inhalt: 20g

PZN 10549448

Artikelnummer: 8012

Damit der Teig locker bleibt.

Zutaten: 100% Ammoniumhydrogencarbonat

Zubereitung/Verwendung: Hirschhornsalz wird zur Lockerung von Flachgebäck verwendet. Z. B. für Mürbeteig, Spekulatius, Amerikaner und Lebkuchen. Wir empfehlen 5g auf 500g Mehl zu verwenden und es vorher in etwas Wasser zu lösen.