

KNABBERMALZ



In einer Mälzerei stellt man aus Getreide Malz her. Das Getreide wird zunächst in Wasser eingeweicht, keimt dann an und wird anschließend getrocknet um die Keimung zu stoppen und das Malz lagerfähig zu machen.

Aus Malz kann man nicht nur leckeres Bier, Brot oder Malzkaffee brauen und backen. Verfeinert mit einer Prise Salz wird das Malz zum „Knabbermalz“ und damit zu einer gesunden wie leckeren Knabbererei zum Bier in der Gaststätte oder zu Hause. Knabbermalz ist ein Naturprodukt, eine „Wonne der Schöpfung“, das reich ist an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralien, Spurenelementen, Eiweißen und vielem mehr. Alkohol enthält Knabbermalz nicht, aber genau deshalb schmeckt es am besten zusammen mit einem leckeren Lahnsteiner Bier.

Wichtig für den Genuß: Zerkauen Sie Knabbermalz genüßlich und kauen Sie eine Zeit lang darauf herum, damit sich der charakteristische malzige Geschmack einstellt.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: **Gerstenmalz**, Salz.
- Ballaststoffreiches Naturprodukt frei von Fett, Aromen, Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen.
- Verpackt in Tüten zu je 150 g oder 250 g.
- Trocken gelagert 12 Monate und mehr haltbar.

Genussempfehlung:

- Als kleiner Imbiss für zwischendurch.
- Zum Knabbern beim Bier – oder auch ohne - anstelle von Chips, Flips, Erdnüssen oder Salzgebäck.
- Zum Verfeinern von Salaten, Rühreiern, Omelette, Nudelgerichten.
- Als Zutat beim Backen von Brot, Brötchen und anderen Backwaren.