PRODUKTINFORMATION

HIRSCHHORNSALZ

Lebensmittel

Inhalt: 20 g
PZN: 10549448
Art.-Nr.: 8012

Beschreibung
Damit der Teig locker bleibt

Zutaten
Ammoniumhydrogencarbonat

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

Hersteller
Caesar & Loretz GmbH
Herderstr. 31
40721 Hilden
www.caelo.de

Stand: 08/2025