



## 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.