



Laboranalysen

Unser Service

Leistungen im Überblick:

- Farinogramm: Teigstabilität, Teigentwicklungszeit, Wasseraufnahme
- Extensogramm: Dehnwiderstand und Dehnbarkeit des Teiges
- Amylogramm: Verkleisterung, Stärkebeschaffenheit
- Eigenes Labor mit modernsten Analysemethoden. Damit wird eine hohe und konstante Mehlqualität gewährleistet.

Gerne erhalten Sie auf Wunsch mit jeder Lieferung das entsprechende Mehl-Zertifikat!