

ROHSTOFFKUNDE: TYPENZAHL

Prüfungswissen kompakt: In Teil 1 habe ich dir schon erklärt, was die Mehltypen angeht. Ich wiederhole nochmal den Satz, falls du ihn dir immer noch nicht gemerkt hast:

Die Typenzahl gibt an, wie viel Gramm Mineralstoffe auf 100 Kilo wasserfreiem Mehl enthalten sind.

Und jetzt merkst du dir bitte noch, dass je höher die Typenzahl ist, desto dunkler ist auch das Mehl und desto mehr Mineralstoffe sind auch drin. Und umso höher ist natürlich auch der Gesundheitswert. Das sind natürlich auch für dich immer wieder Verkaufsargumente, die du deinem Kunden beibringen kannst.