



## 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](http://www.caelo.de)

Stand: 08/2025