Weizenmehl plus Ballaststoffe 1kg

Weizenmehl plus Ballaststoffe - Das „Wohlfühlmehl“ (Type 405):

Unser „Weizenmehl plus Ballaststoffe“ hat durch den Zusatz von Weizenhalmfasern einen höheren Ballaststoffgehalt, verhält sich aber wie ein klassisches Back- und Kochmehl und schmeckt auch so. Ideal für die Herstellung von:

- Focaccia
- Hefezopf
- Gewürzkuchen
- Quiche
- Briegel

Hier finden Sie zahlreiche ballaststoffreichen Rezepte.

Sein Charakter: Griffig, locker und aromatisch.

Sein Vorzug: Gleichmäßig hohe Backfähigkeit mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen.

Seine Besonderheiten: Eignet sich hervorragend für helle Brote und feines Gebäck.

Unsere Empfehlung: Das ideale Mehl für bewusste Genießer.

Als regional verankerte Mühle setzen wir traditionell auf heimische Rohstoffe. Deshalb kommt das für unser konventionelles Mehl verwendete Getreide überwiegend aus Baden-Württemberg und Bayern.

Desgleichen sind uns Untersuchungen durch unabhängige Labore und Kontrollinstitute genauso wichtig wie Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Somit können wir Ihnen eine hohe Qualität des Produktes garantieren.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1426 kj
Brennwert kcal	337 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	69,2 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
WEIZEN, WEIZENHALMFASERN