

# Roggen Vollkornmehl 1 kg

## Roggen Vollkornmehl enthält alle Bestandteile des wertvollen Roggenkorns:

Deftiges Aroma und herzhaft im Geschmack. Eignet sich bestens zur Herstellung von:

- Roggenmischbrot
- Roggenbrot
- Sauerteig

**Sein Charakter:** Aus dem ganzen Roggenkorn. Dadurch deftig und herzhaft im Geschmack.

**Sein Vorzug:** Eignet sich hervorragend zur Herstellung von Roggenmisch- und Roggenbrot.

**Seine Besonderheiten:** Roggengebäck ist typischerweise etwas dunkler und fester. Roggen kann ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein.

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	1326 kj
Brennwert kcal	314 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	14 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

## Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und  
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

ROGGENVOLLKORNMEHL