

# Bio-Emmer Vollkornmehl 500 g

## Bio Emmer Vollkornmehl - perfekt zum Backen:

Emmermehl bedeutet ursprünglicher Geschmack durch schonende Vermahlung und beste Kornqualität. Emmer Vollkornmehl ist besonders geeignet für:

- Brot und Brötchen
- Waffeln
- Urgetreide-Pizza

**Sein Charakter:** Nussiger Geschmack und herzhaftes Aroma.

**Seine Besonderheiten:** Bio Emmer Vollkornmehl ist ideal zum Brotbacken und für Backwaren aller Art geeignet.

Für unser Spezial-Mehl aus Emmer verwenden wir ausschließlich Bio-Rohstoffe in bester Qualität. Die langsame und schonende Vermahlung auf dem Mühlstein sorgt für eine geringe Verarbeitungstemperatur und führt zu einer behutsamen Vermahlung des Getreides. So bleiben Aroma und Vitalität eines jeden Korns bestens erhalten.

Das Getreide für dieses Bio-Mehl wird von zertifizierten Bio-Bauern angebaut. Die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gilt für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1428 kj
Brennwert kcal	338 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,05 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

## Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Aufbewahrungs- und  
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio EMMERVOLLKORNMEHL