

# Bio-Roggen Vollkornmehl 1kg

## Bio-Roggen Vollkornmehl mit allen Bestandteilen des wertvollen Roggenkorns:

Volles, deftiges Aroma und herzhaft im Geschmack. Eignet sich hervorragend 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.

Auf nährstoffreichem Boden wächst kraftvolles Getreide. Die Naturland Bio-Bauern kennen die Zusammenhänge der Natur und wirtschaften danach. Ganz nach den Regeln des ökologischen Landbaus ohne Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln. Auf diese Weise wächst ein hochwertiges und wertvolles Getreide heran. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Die strengen Naturland Richtlinien sowie die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gelten für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen auf den Höfen und in der Mühle durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[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	60,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	14,0 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,01 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 ROGGENVOLLKORNMEHL