

Buchweizenmehl 500g

Buchweizenmehl – die glutenfreie Alternative mit nussigem Aroma:

Buchweizenmehl ist ein außergewöhnliches, glutenfreies Mehl mit einer langen Tradition in der Küche. Es wird aus den Samen des Buchweizens gewonnen, einer Pflanze, die botanisch nicht zu den Getreiden, sondern zu den Knöterichgewächsen gehört. Dadurch ist Buchweizenmehl nicht nur von Natur aus glutenfrei, sondern auch besonders nährstoffreich und bestens geeignet für alle, die eine abwechslungsreiche und bewusste Ernährung bevorzugen.

Dank seines leicht nussigen und leicht herben Geschmacks verleiht Buchweizenmehl vielen Rezepten eine besondere Note und passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Gerichten. Es wird häufig für traditionelle Speisen wie französischen Galettes und bretonischen Crêpes verwendet und eignet sich hervorragend für glutenfreies Gebäck wie Pfannkuchen, Brot, Muffins und Waffeln. Auch als Bindemittel in Soßen und Suppen bringt es seinen einzigartigen Geschmack und seine wertvollen Nährstoffe ein.

Verwendungstipps: Durch seinen intensiveren Geschmack ist es ratsam, Buchweizenmehl beim Backen mit anderen glutenfreien Mehlen zu mischen, um eine gute Konsistenz und ein harmonisches Aroma zu erreichen. In Kombination mit Mais-, Reis- oder Mandelmehl lassen sich vielfältige, glutenfreie Backwaren zaubern. Entdecken Sie die Möglichkeiten von Buchweizenmehl und bereichern Sie Ihre Küche mit diesem besonderen Mehl, das Geschmack und Gesundheit optimal vereint.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1447 kj
Brennwert kcal	346 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,3 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	< 0,01 g

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Buchweizen, geschält, gereinigt und vermahlen