

Weizenmehl Type 550 S-Fit 1 kg

Weizenmehl Type 550 S-Fit - Perfekt für Brötchen:

Griffiges, locker-aromatisches Weizenmehl. Eignet sich hervorragend zur Herstellung von:

- Brot
- Brötchen und Seelen
- feinen Backwaren

Sein Charakter: Griffiges, locker-aromatisches Weizenmehl.

Seine Besonderheiten: Eignet sich hervorragend zur Herstellung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren.

Unser Tipp: Sein besonders hoher Feuchtklebergehalt ergibt Gebäcke mit großem Volumen.

Unsere Empfehlung: Unser griffiges, locker-aromatisches Weizenmehl ist besonders backstark und eignet sich gut für die Herstellung von Seelen, Brot, Brötchen und feinen Backwaren.

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	1492 kj
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	12 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:

WEIZENMEHL Type 550