

Dinkelgrieß 500g

Dinkelgrieß - der Klassiker aus Dinkel:

Grieß durchläuft ein relativ aufwändiges Herstellungsverfahren. Die Getreidekörner werden gereinigt, geschält und erst dann mehrmals vermahlen. Bei diesem Prozess fallen unterschiedliche Granulationen an, eine davon ist dann Grieß. Die Konsistenz von Grieß liegt zwischen feinem Mehl und grob gemahlenem Schrot.

Grieß eignet sich besonders gut zur Herstellung von:

- Desserts
- Suppen
- Brei
- Klößen
- Grießnockerln

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1460 kj
Brennwert kcal	349 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,9 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	12,4 g
Salz	< 0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Sonstige Angaben

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

DINKEL, gereinigt und vermahlen.