

Ostalb Korn Weizenmehl Type 550 2,5kg

Ostalb Korn Weizenmehl Type 550 - Regionales Mehl für feines Gebäck und Kuchen:

Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß. Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen von:

- feinen Kuchen
- Hefezopf
- Plätzchen
- Baguette
- hellem Weizenbrot

Ostalb Korn steht für den umweltschonenden Anbau von Roggen und Weizen, der mit seinen Blütenstreifen an den Ackerrändern Lebensraum und Nahrungsquelle für Nützlinge bietet.

Vom Getreide von Bauern der Region (Ostalbkreis), über das Mehl, welches von der Heimatsmühle exklusiv vermahlen wird - ein erfolgreiches Regionalprojekt mit Qualität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit.

Unser Stück Heimat: „Ostalb Korn“.

Sein Charakter: Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß.

Sein Vorzug: Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen.

Seine Besonderheiten: Das von Bäckermeistern bevorzugte Mehl in der Backstube.

Unsere Empfehlung: Dieses Mehl eignet sich besonders für die Herstellung von Pizza, hellem Brot (Weiß- und Toastbrot), Hefeteigen, Stollen, Tarte-Teig, Kleingebäck, Blätterteig und Vielem mehr.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1447 kj
Brennwert kcal	341 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	> g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--------------------------

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
WEIZENmehl Type 550