

Bio-Einkorn Vollkornmehl 500 g

Bio Einkorn Vollkornmehl - nussig und leicht süß:

Einkornmehl durch schonende Vermahlung und beste Kornqualität garantiert ursprünglichen Geschmack. Einkorn Vollkornmehl ist besonders geeignet für:

- Brot
- Brötchen
- Kuchen
- Quiche

Sein Charakter: Nussiger Geschmack und leicht süßliches Aroma.

Seine Besonderheiten: Ideal zur Herstellung von Teigwaren aller Art und zum Binden von Suppen und Soßen.

Für unser Spezial-Mehl aus Einkorn verwenden wir ausschließlich Bio-Rohstoffe in bester Qualität. Die langsame und schonende Vermahlung auf dem Mühlstein sorgt für eine geringe Verarbeitungstemperatur und führt zu einer behutsamen Vermahlung des Getreides. So bleiben Aroma und Vitalität eines jeden Korns bestens erhalten.

Das Getreide für dieses Bio-Mehl wird von zertifizierten Bio-Bauern angebaut. Die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gilt für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1468 kj
Brennwert kcal	347 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,05 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 EINKORNVOLLKORNMEHL