

Dinkelmehl Type 630 1 kg

Dinkelmehl 630 aus dem wertvollen Urkorn:

Dinkelmehl hat ein feines nussartiges Aroma und einen herzhaften Geschmack. Es kann bei allen Rezepten an Stelle von Weizenmehl verwendet werden. Dinkelmehl 630 ist perfekt zur Herstellung von:

- Dinkelwaffeln
- Plätzchen
- Hefezopf
- hellem Brot
- Kuchen

Hier finden Sie unser bewährtes [Dinkelwaffel-Rezept](#).

Sein Charakter: Feines nussartiges Aroma und herzhafter Geschmack.

Sein Vorzug: Eiweißreiches, goldgelbes Korn mit hohem Kleberanteil und sehr guter Backfähigkeit.

Seine Besonderheiten: Kann bei allen Rezepten an Stelle von Weizenmehl verwendet werden.

Unsere Empfehlung: Dinkelmehl 630 ist verwendbar wie das Heimatsmühle Weizenmehl Type 550, es zeichnet sich durch einen ausgeprägten, nussigen Geschmack aus und schmeckt besonders gut in Waffeln, Kuchen, Brötchen, Hefezopf oder Pfannkuchen.

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	1494 kj
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	2,2 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:
DINKELMEHL Type 630