

Roggenvollkornschrot fein 1 kg

Roggenvollkornschrot - aus allen Teilen des Korns:

Roggenschrot wird durch Zerkleinerung des ganzen, gereinigten Roggenkorns hergestellt. Sämtliche Kornbestandteile (Mehlkörper, Schale, Keimling) sind darin enthalten. Das Vollkornschrot enthält also alle Vitamine, Fettsäuren, Ballaststoffe und Mineralstoffe, die das ganze Korn auch enthält.

Der große Unterschied zu Vollkornmehl ist, dass es nicht so fein vermahlen ist.

Schrot eignet sich besonders gut für:

- herzhafte, kernige Brote
- frische Müslis

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1326 kj |
| Brennwert kcal | 314 kcal |
| Fett | 1,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 60 g |
| davon Zucker | 1 g |
| Ballaststoffe | 14 g |
| Eiweiß | 7,7 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:

ROGGENSCHROT