

# Bio-Dinkelmehl Type 630 1 kg

## Bio-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. Bio-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:** Bio-Dinkelmehl 630 kann bei allen Rezepten an Stelle von Weizenmehl verwendet werden. Plätzchen, Hefezopf, Kuchen oder auch helles Brot kann damit hervorragend gebacken werden.

Auf nährstoffreichem Boden wächst kraftvolles Getreide. Die Naturland Bio-Bauern kennen die Zusammenhänge der Natur und wirtschaften danach. Ganz nach den Regeln des ökologischen Landbaus ohne Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln. Auf diese Weise wächst ein hochwertiges und wertvolles Getreide heran. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Die strengen Naturland Richtlinien sowie die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gelten für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen auf den Höfen und in der Mühle durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[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

Bio-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Aufbewahrungs- und  
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio DINKELMEHL Type 630