

Bio Dinkel Ganzkorn 1 kg

Bio Dinkel Ganzkorn - Mehl selbst mahlen:

Für alle, die ihr Mehl selbst mahlen möchten, ist der Heimatsmühle Bio Dinkel ideal. Die ganzen Getreidekörner sind vielseitig einsetzbar.

Bio Dinkel Ganzkorn ist ideal für:

- selbstgemahlenes Vollkornmehl
- Frischkornbrei
- gekochten Dinkel

Unsere Empfehlung: Bietet als Füllung in Wärmekissen eine optimale Wärmespeicherung.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1411 kj
Brennwert kcal	334 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,02 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 DINKEL