

Bio-Weizenmehl Type 1050 1 kg

Bio-Weizenmehl Type 1050 - ideal für alle Brotvariationen:

Vollaromatisch im Geschmack. Eignet sich hervorragend für:

- Bauernbrot
- herzhaftes Kleingebäck
- Pita
- Brötchen
- Wurzelbrot

Sein Charakter: Vollaromatisch im Geschmack.

Sein Vorzug: Durch das günstige, natürliche Mischungsverhältnis der wertvollen Weizenbestandteile Gliadin und Glutenin lassen sich Teige mit äußerst guter Backfähigkeit bereiten.

Seine Besonderheiten: Eignet sich hervorragend für selbstgebackene Brotspezialitäten und herzhaftes Kleingebäck.

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	1471 kj
Brennwert kcal	347 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	68 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	5,5 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 WEIZENMEHL Type 1050