

# Dinkel Ganzkorn 500 g

## Dinkel Ganzkorn - Mehl selbst mahlen:

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

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	61 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,02 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

## Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

DINKEL