

Weizenmehl Type 1050 1 kg

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.

Unsere Empfehlung: Es eignet sich ausgezeichnet für Vollkornbrot, dunkles Mischbrot, ist aber auch schmackhaft in herzhafter Pizza und Quiche.

Als regional verankerte Mühle setzen wir traditionell auf heimische Rohstoffe. Deshalb kommt das für unser konventionelles Mehl verwendete Getreide überwiegend aus Baden-Württemberg und Bayern.

Desgleichen sind uns Untersuchungen durch unabhängige Labore und Kontrollinstitute genauso wichtig wie Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Somit können wir Ihnen eine hohe Qualität des Produktes garantieren.

[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

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

WEIZENMEHL Type 1050