

# Weizenmehl Type 550 1 kg

## Weizenmehl Type 550 - ideal für feines Gebäck und Kuchen:

Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß. Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen von:

- feinen Kuchen
- Hefezopf
- Plätzchen
- Baguette
- hellem Weizenbrot

**Sein Charakter:** Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß.

**Sein Vorzug:** Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen.

**Seine Besonderheiten:** Weizenmehl Type 550 ist das von Bäckermeistern bevorzugte Mehl in der Backstube.

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	1447 kj
Brennwert kcal	341 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,8 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 550