

Dinkelvollkornschrot grob 1 kg

Dinkelvollkornschrot - aus allen Teilen des Korns:

Dinkelschrot wird durch Zerkleinerung des ganzen, gereinigten Dinkelkorns hergestellt. Sämtliche Kornbestandteile (Mehlkörper, Schale, Keimling) sind darin enthalten. Das Vollkornschrot enthält also alle Vitamine, Fettsäuren, Ballaststoffe und Mineralstoffe, die das ganze Korn auch enthält.

Der große Unterschied zu Vollkornmehl ist, dass es nicht so fein vermahlen ist.

Schrot eignet sich besonders gut für:

- herzhafte, kernige Brote
- frische Müslis

[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:
DINKELSCHROT