

Weizen Vollkornmehl 1 kg

Weizen Vollkornmehl - mit wertvollen Bestandteilen des ganzen Korns:

Lässt sich durch hohen Klebergehalt gut verbacken und sorgt für beste Backergebnisse. Gibt Gebäck einen typischen, kräftig-aromatischen Geschmack. Ideal für:

- Weizenvollkornbrot
- Mischbrot
- Kuchen
- dunkles Fladenbrot
- Vollkornbrötchen

Sein Charakter: Durch schonende Bearbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Sein Vorzug: Lässt sich durch hohen Klebergehalt gut verbacken und sorgt für beste Backergebnisse.

Seine Besonderheiten: Gibt Brot- und Kuchenspezialitäten einen typischen, kräftig-aromatischen Geschmack.

Unsere Empfehlung: Unser Weizen Vollkornmehl eignet sich mit seiner sehr hohen Ausmahlung besonders für Weizenbrot, Weizenmischbrot und Weizenbrötchen.

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	1376 kj
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken
aufbewahren.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

WEIZENVOLLKORNMEHL