

Roggenmehl Type 1150 1 kg

Roggenmehl Type 1150 - das Mehl für kräftige, herzhaft Brote:

Volles, deftiges Aroma und herzhaft im Geschmack. Eignet sich hervorragend zur Herstellung von:

- Roggenmisch- und Roggenbrot
- Lebkuchen
- Roggenbrötchen

Sein Charakter: Volles, deftiges Aroma und herzhaft im Geschmack.

Sein Vorzug: Eignet sich hervorragend zur Herstellung von Roggenmisch- und Roggenbrot.

Seine Besonderheiten: Roggengebäck ist typischerweise etwas dunkler und fester. Roggen kann ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein.

Unsere Empfehlung: Wir empfehlen das Roggenmehl Type 1150 für Lebkuchen, Mischbrote, Roggenbrötchen und Roggenbrot.

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	1387 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	7,7 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:

ROGGENMEHL Type 1150