

Bio-Waldstauden Roggenmehl 500g

Bio Waldstauden Roggenmehl - ideal für ursprüngliche, dunkle Brote:

Das Vollkornmehl aus dem Urgetreide Waldstaudenroggen ist besonders geeignet für:

- dunkles Brot
- kräftige Brötchen
- intensives Kleingebäck

Sein Charakter: Das Korn des Waldstaudenroggens ist ein relativ kleines, aber geschmacklich sehr kräftiges Korn.

Seine Besonderheiten: Mehl für dunkle und kräftige Brote und Backwaren geeignet.

Für unser Spezial-Mehl aus Waldstaudenroggen verwenden wir ausschließlich Bio-Rohstoffe in bester Qualität. Die langsame und schonende Vermahlung auf dem Mühlstein sorgt für eine geringe Verarbeitungstemperatur und führt zu einer behutsamen Vermahlung des Getreides. So bleiben Aroma und Vitalität eines jeden Kornes bestens erhalten.

Das Getreide für dieses Bio-Mehl wird von zertifizierten Bio-Bauern angebaut. Die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gilt für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1362 kj
Brennwert kcal	323 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	10 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:

Bio Waldstauden ROGGENMEHL