

Weizenmehl Type 405 1 kg

Weizenmehl Type 405 - das klassische Back- und Kochmehl:

Griffig, locker und aromatisch. Gleichmäßig hohe Backfähigkeit. Eignet sich besonders zur Herstellung von:

- Keksen und Plätzchen
- Nudeln
- Kuchen (v.a. Biskuit)
- Torten
- Crêpes

Sein Charakter: Griffig, locker und aromatisch.

Sein Vorzug: Gleichmäßig hohe Backfähigkeit.

Seine Besonderheiten: Weizenmehl Type 405 eignet sich besonders zur Herstellung von feinem Gebäck.

Unser Tipp: Reichern Sie dieses Markenmehl mit Heimatsmühle Weizendunst an, dann haben Sie bestes Spätzlesmehl.

Unsere Empfehlung: Unser klassisches helles Weizenmehl für Feingebäck, Kuchen (v.a. Biskuit), Torten, zum Binden von Soßen, Mürbeteig, Plätzchen, Keksen und Crêpes.

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	1443 kj
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4 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 405