

# Bio-Roggenmehl Type 997 1kg

## Bio-Roggenmehl Type 997 - das Mehl für kräftige, herzhafte Brote:

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

- Roggenmisch- und Roggenbroten
- Lebkuchen
- Roggenbrötchen

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

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

**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 997 für Lebkuchen, Mischbrote, Roggenbrötchen und Roggenbrot.

Auf nährstoffreichem Boden wächst kraftvolles Getreide. Die Bio-Bauern kennen die Zusammenhänge der Natur und wirtschaften danach. Ganz nach den Regeln des ökologischen Landbaus ohne Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln. Auf diese Weise wächst ein hochwertiges und wertvolles Getreide heran. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1411 kj
Brennwert kcal	333 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

## Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Aufbewahrungs- und  
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio ROGGENMEHL Type 997