

Bio-Weizenmehl Type 550 1 kg

Bio-Weizenmehl Type 550 - ideal für feines Gebäck und Kuchen:

Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß. Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen von:

- feinen Kuchen
- Hefezopf
- Plätzchen
- Baguette
- hellem Weizenbrot

Sein Charakter: Ein leichtes, griffiges Mehl mit einem hohen Anteil an Klebereiweiß.

Sein Vorzug: Optimale Konsistenz für bequemes und problemloses Backen.

Seine Besonderheiten: Bio-Weizenmehl Type 550 ist das von Bäckermeistern bevorzugte Mehl in der Backstube.

Auf nährstoffreichem Boden wächst kraftvolles Getreide. Die Naturland 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.

Die strengen Naturland Richtlinien sowie die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gelten für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen auf den Höfen und in der Mühle durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1447 kj
Brennwert kcal	341 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,8 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 WEIZENMEHL Type 550