

Ostalb Korn Roggenmehl Type 1150 2,5kg

Ostalb Korn Roggenmehl Type 1150 - Regionales Mehl für kräftige, herzhaft Brote:

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

- Roggenmisch- und Roggenbrot
- Lebkuchen
- Roggenbrötchen

Ostalb Korn steht für den umweltschonenden Anbau von Roggen und Weizen, der mit seinen Blütenstreifen an den Ackerrändern Lebensraum und Nahrungsquelle für Nützlinge bietet.

Vom Getreide von Bauern der Region (Ostalbkreis), über das Mehl, welches von der Heimatsmühle exklusiv vermahlen wird - ein erfolgreiches Regionalprojekt mit Qualität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit.

Unser Stück Heimat: „Ostalb Korn“.

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.

[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	1,0 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	> g

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

ROGGENmehl Type 1150