

Bio-Weizenmehl Type 405 1kg

Bio-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: Das klassische Bio-Weizenmehl Type 405 hat hervorragende Backeigenschaften und ist daher vielseitig einsetzbar. Durch seine feine Konsistenz eignet es sich hervorragend beispielsweise für lockere Hefe-, feine Rühr-, zarte Biskuit- und Brandteige, auch aromatische Nudel- und Mürbteige gelingen ausgezeichnet.

Unser Tipp: Reichern Sie das Bio-Weizenmehl Type 405 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.

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