

# Dinkelmehl Type 630 2,5 kg

## Dinkelmehl 630 aus dem wertvollen Urkorn:

Dinkelmehl hat ein feines nussartiges Aroma und einen herzhaften Geschmack. Es kann bei allen Rezepten an Stelle von Weizenmehl verwendet werden. Dinkelmehl 630 ist perfekt zur Herstellung von:

- Dinkelwaffeln
- Plätzchen
- Hefezopf
- hellem Brot
- Kuchen

Hier finden Sie unser bewährtes [Dinkelwaffel-Rezept](#).

**Sein Charakter:** Feines nussartiges Aroma und herzhafter Geschmack.

**Sein Vorzug:** Eiweißreiches, goldgelbes Korn mit hohem Kleberanteil und sehr guter Backfähigkeit.

**Seine Besonderheiten:** Kann bei allen Rezepten an Stelle von Weizenmehl verwendet werden.

**Unsere Empfehlung:** Verwendbar wie das Heimatsmühle Weizenmehl Type 550, es zeichnet sich durch einen ausgeprägten, nussigen Geschmack aus und schmeckt besonders gut in Waffeln, Kuchen, Brötchen, Hefezopf oder Pfannkuchen. [Hier](#) finden Sie unser Rezept.

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	1494 kj
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	12 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:  
DINKELMEHL Type 630