

Bio-Pizzamehl Tipo 00 1kg

Bio Pizzamehl nach italienischer Art - Für knusprige Pizza:

Unser Bio-Mehl ist speziell für Pizza gemahlen, ein Teig daraus kann sehr dünn gebacken werden. Besonders glattes und feines Pizzamehl aus Weizen. Durch ausgewählte Rohstoffe eignet sich Tipo 00 bestens zur Herstellung von italienischen Gebäcken wie:

- Pizza
- Ciabatta
- Focaccia
- pikante Kuchen
- Blätterteig

Hier finden Sie unser [Pizza-Rezept](#) und [Focaccia-Rezept](#).

Sein Charakter: Besonders glattes, wenig griffiges Mehl. Es sorgt dafür, dass Pizzateig sich sehr dünn ausrollen lässt.

Seine Besonderheiten: Durch ausgewählte Rohstoffe eignet sich Tipo 00 bestens zur Herstellung von italienischen Gebäcken wie Pizza und pikante Kuchen.

Unser Tipp: Für die Herstellung mediterraner Spezialitäten wie Ciabatta und Focaccia eignet es sich unser Bio-Pizzamehl ebenfalls hervorragend.

Unsere Empfehlung: Diese Ausmahlung eignet sich sehr gut für italienische Gebäcke, wie Pizza, pikante Kuchen und Blätterteig. Zudem für die Herstellung mediterraner Spezialitäten wie Ciabatta und Focaccia.

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 Tipo 00