

Dinkelmehl Type 1050 1 kg

Dinkelmehl 1050 aus dem wertvollen Urkorn:

Dinkelmehl in grober Ausmahlung aus der Urform des Weizens hergestellt. Mit seinem nussig-herzhaften Aroma eignet sich das Dinkelmehl Type 1050 sehr gut zum Backen von:

- kräftigem Dinkelbrot
- Dinkelbrötchen
- Knödel

Hier finden Sie unser [Landbrot-Rezept](#) für ein knuspriges und gesundes Brot.

Sein Charakter: Appetitliche beige-braune Farbe eines reinen Dinkelmehles.

Sein Vorzug: Aus der Urform des Weizens hergestellt, nussig-herzhaftes Aroma.

Seine Besonderheiten: Eignet sich bestens zum Backen von kräftigem Dinkelbrot.

Unsere Empfehlung: Eignet sich hervorragend für Dinkelbrot, Dinkelbrötchen und Knödel.

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	1442 kj
Brennwert kcal	341 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	11 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 1050