Dinkel Vollkornmehl 1 kg

Dinkelvollkornmehl enthält alle Bestandteile des wertvollen Urkorns:

Ursprünglich mit der Kraft des vollen Korns. Alle wertgebende Inhaltsstoffe bleiben durch eine schonende Vermahlung erhalten. Die aus Dinkel Vollkornmehl hergestellte Backwaren bleiben länger frisch und sind sehr nahrhaft. Das Dinkelmehl ist ideal für:

- Dinkelvollkornbrot
- Brötchen aus Vollkornmehl
- Waffeln und Kuchen

Hier finden Sie unser [Dinkelwecken-Rezept](#) mit Dinkel Vollkornmehl.

Sein Charakter: Aus dem ganzen Dinkelkorn, der Urform des Weizens, hergestellt.

Sein Vorzug: Alle wertgebende Inhaltsstoffe bleiben durch eine schonende Vermahlung erhalten.

Seine Besonderheiten: Daraus hergestellte Backwaren bleiben länger frisch und sind sehr nahrhaft.

Unsere Empfehlung: Das Dinkel Vollkornmehl eignet sich gut für die Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelbrötchen.

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	1411 kj
Brennwert kcal	334 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

DINKELVOLLKORNMEHL