

Bio-Weizen Vollkornmehl 1 kg

Bio-Weizen Vollkornmehl - mit wertvollen Bestandteilen des ganzen Korns:

Lässt sich durch hohen Klebergehalt gut verbacken und sorgt für beste Backergebnisse. Gibt Gebäck einen typischen, kräftig-aromatischen Geschmack. Ideal für:

- Weizenvollkornbrot
- Mischbrot
- Kuchen
- dunkles Fladenbrot
- Vollkornbrötchen

Sein Charakter: Durch schonende Bearbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Sein Vorzug: Lässt sich durch hohen Klebergehalt gut verbacken und sorgt für beste Backergebnisse.

Seine Besonderheiten: Gibt Brot- und Kuchenspezialitäten einen typischen, kräftig-aromatischen Geschmack.

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	1376 kj
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	11 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 WEIZENVOLLKORNMEHL