

Bio-Dinkel Vollkornmehl 1 kg

Bio-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 Bio-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.

Unsere Empfehlung: Daraus hergestellte Backwaren bleiben länger frisch und sind sehr nahrhaft. Brot wie ein Dinkelvollkornbrot, Brötchen aus Vollkornmehl oder auch Waffeln und Kuchen können damit gebacken werden.

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	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

Bio-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio DINKELVOLLKORNMEHL