Weizenvollkornschrot fein 1 kg

Weizenvollkornschrot - aus allen Teilen des Korns:

Weizenschrot wird durch Zerkleinerung des ganzen, gereinigten Weizenkorns hergestellt. Sämtliche Kornbestandteile (Mehlkörper, Schale, Keimling) sind darin enthalten. Das Vollkornschrot enthält also alle Vitamine, Fettsäuren, Ballaststoffe und Mineralstoffe, die das ganze Korn auch enthält.

Der große Unterschied zu Vollkornmehl ist, dass es nicht so fein vermahlen ist.

Schrot eignet sich besonders gut für:

- herzhafte, kernige Brote
- frische Müslis

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1399 kj
Brennwert kcal	331 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,8 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	10,6 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	0,1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
WEIZENSCHROT