

Ostalb Korn Weizenmehl Type 1050 2,5kg

Ostalb Korn Weizenmehl Type 1050 - Regionales Mehl ideal für alle Brotvariationen:

Vollaromatisch im Geschmack. Eignet sich hervorragend für:

- Bauernbrot
- herzhaftes Kleingebäck
- Pita
- Brötchen
- Wurzelbrot

Ostalb Korn steht für den umweltschonenden Anbau von Roggen und Weizen, der mit seinen Blütenstreifen an den Ackerrändern Lebensraum und Nahrungsquelle für Nützlinge bietet.

Vom Getreide von Bauern der Region (Ostalbkreis), über das Mehl, welches von der Heimatsmühle exklusiv vermahlen wird - ein erfolgreiches Regionalprojekt mit Qualität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit.

Unser Stück Heimat: „Ostalb Korn“.

Sein Charakter: Vollaromatisch im Geschmack.

Sein Vorzug: Durch das günstige, natürliche Mischungsverhältnis der wertvollen Weizenbestandteile Gliadin und Glutenin lassen sich Teige mit äußerst guter Backfähigkeit bereiten.

Seine Besonderheiten: Eignet sich hervorragend für selbstgebackene Brotspezialitäten und herzhaftes Kleingebäck.

Unsere Empfehlung: Es eignet sich ausgezeichnet für Vollkornbrot, dunkles Mischbrot, ist aber auch schmackhaft in herzhafter Pizza und Quiche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1471 kj
Brennwert kcal	347 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	68 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	> g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--------------------------

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

WEIZENmehl Type 1050