

# Bio Weizenmehl "Granoferm" mit fermentierter Weizenkleie

Auf Wunsch unserer Kunden bieten wir nun auch das "Granoferm" Mehl der Meraner Mühle bei uns an.

Genießen Sie Vollkorn auf neuem Niveau durch dieses fermentierte Mehl.

Fermentiertes Mehl ist die ideale Grundlage für Backwaren mit hohem Ballaststoffgehalt, sowohl süß als herzhaft. Im Vergleich zu Produkten aus klassischem Vollkornmehl entwickeln diese nicht nur ein ausgezeichnetes Volumen und eine hervorragende Textur, sondern auch eine besonders angenehme säuerliche Geschmacksnote und eine viel hellere und ansprechendere Farbe. Granoferm führt auch bei der empfohlenen kurzen Teigführung zu dem Geschmackserlebnis einer langen Teigführung, mit der ihr typischen leichten Säurenote.

Zudem begünstigt die Fermentation eine bessere Verfügbarkeit der Mineralstoffe und Bekömmlichkeit. Aufgrund der Säure bzw. des niederen pH-Wertes weisen die Endprodukte aus fermentiertem Mehl eine längere Haltbarkeit auf.

Durch die Fermentation verringern sich sogenannte antinutritive Inhaltsstoffe von Vollkornprodukten.

**Ein besonderes Mehl für Backwaren mit hohem Ballaststoffgehalt aber einer einfacheren Verarbeitung, mit mehr Geschmack und besserer Bekömmlichkeit, für eine offenporige Krume und ein einzigartiges Aroma.**

Anwendungsmenge: 100% des Mehlgewichts

Zutaten: Weizenmehl, fermentierte Weizenkleie

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Lange haben wir überlegt, ob wir Mehle importieren und anbieten. Es steht im Widerspruch zu unseren Grundsätzen der Regionalität und der Einsparung von Emissionen durch kurze Wege. Den ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten und weiter zu reduzieren – das ist und bleibt unser Ziel.

Die Nachfrage einiger unserer Kunden nach diesem Produkt ist groß. Da wir unseren Hartweizen mit einer Spedition aus Italien geliefert bekommen, haben wir uns dazu entschlossen, einige wenige italienische Qualitätsprodukte in unser Sortiment aufzunehmen. Wir möchten den Wünschen unserer Kunden damit nachkommen.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1411 kj
Brennwert kcal	337 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	9,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,1 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Weizenmehl, Weizenkleie fermentiert