

# Bio Gelbweizenvollkornmehl EXTRAFEIN

## Gelbweizenvollkornmehl EXTRAFEIN- feinstvermahlene Weizenvollkornmehl

Dieses Gelbweizenvollkornmehl wird durch ein spezielles Mahlverfahren besonders fein vermahlen bzw. regelrecht micronisiert. Dies bringt folgenden Vorteil: Mehl- und Kleipartikel werden so fein vermahlen, dass die Wasseraufnahme aufgrund der größeren Oberfläche noch einmal steigt. Somit verhält sich das Mehl eher so, wie ein Typenmehl. Gleichzeitig bleiben aber alle ernährungsphysiologischen Vorteile eines Vollkornmehls erhalten. Geschmacklich überzeugt dieses extrafeine Mehl durch seine milde Vollkornnote ohne spelzigen Geschmack.

Unser Gelbweizenvollkornmehl wurde für längere Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt. Für dieses extrafeine Mehl vermahlen wir, wie die Bezeichnung schon vermuten lässt, das volle Korn. Es kommen also neben dem Mehlkörper außerdem noch Schalenbestandteile und der Keimling mit ins Mehl.

Vollkornmehle besitzen keine Typen-Bezeichnung. Wollte man den Mineralstoffgehalt beziffern, läge dieser bei ca 1700 mg pro 100 gr Mehl. Die Mineralstoffe wie Kalium, Folsäure, Phosphor und Magnesium stecken vor allem in den Randschichten, die Vitamine B1, B2, B6 und E konzentrieren sich im Keimling.

Erreichen Sie so, auch bei sonst so häufig kompakten Vollkornerzeugnissen, eine hohe Teigelastizität, eine optimale Lockerung und ein besseres Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse. Backwaren mit unserem Rotkornweizenvollkornmehl halten besonders lang frisch und garantieren bestes Aroma und Geschmack, der Sie begeistern wird.

Gelbweizen ist eine ursprüngliche Getreidesorte (Luteus oder Safrania). Urgetreide erlebt derzeit glücklicherweise eine Renaissance. Im Laufe der Zeit wurde das Augenmerk immer mehr auf die Ertragserhöhung des Getreides gelegt. Der Gehalt von sekundären Pflanzeninhaltsstoffen blieb bei neuen Züchtungen dabei leider "auf der Strecke". Seine angenehm gelbe Färbung erhält der Gelbweizen durch Carotinoide (Carotine und Xanthophylle (u.a. Lutein)). Backwaren erhalten hierdurch eine attraktive Optik. Gerade in der veganen Ernährung ist Gelbweizenmehl begehrt, da Teige auch ohne Ei hiermit farbintensiver werden. Carotinoide spielen aber auch ernährungsphysiologisch eine wichtige Rolle. Sie wirken als natürliche Antioxidantien und stärken eigene Immunkräfte. Laut einer Studie u.a. der Uni Hohenheim enthält Gelbweizen etwa 6 x so viel Lutein, wie herkömmlicher Weizen. Lutein ist zudem wichtig für unser Sehvermögen, besonders im Alter.

Überzeugen Sie sich selbst vom unvergleichlichen Geschmack und den Backeigenschaften dieses besonderen Mehls!

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

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1374 kj
Brennwert kcal	325 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,5 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	0,01 g

Biomühle-Eiling GmbH

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

## Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja