

Bio Weizenvollkornmehl backstark

Weizenmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Weizenvollkornmehl "backstark" mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte. Der Weizen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Weizenmehl – wie auch alle anderen Mehle – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem das Getreide stammte. Da wir für unser backstarkes Weizenvollkornmehl ein besonders hohen Klebergehalt des Weizens benötigen, kommt dieser von der Regens-Wagner-Stiftung Hohenwart.

Nur Weizen, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Weizenmehl veredelt. In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands ausschließlich Bio-Getreide.

Weizenvollkornmehl "backstark"-kleberstarkes Weizenvollkornmehl für Langzeitführungen

Unser Weizenmehl aus biologischem Anbau ist ein perfekt ausgemahlenes Mehl. Im Gegensatz zu unserem traditionellen Weizenvollkornmehl haben wir das kleberstarke Weizenmehl "backstark" extra für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt. Für unser Bio-Weizenvollkornmehl "backstark" 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. Größere Kleieanteile in diesem Mehl sorgen für eine noch schönere Optik Ihrer Backerzeugnisse.

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.

Dieses Mehl besticht durch seine hohe Wasseraufnahme. Erreichen Sie so, auch bei sonst so häufig kompakten Vollkornerzeugnissen, eine hohe Teigelastizität, eine optimale Lockerung und ein hohes Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse. Backwaren mit unserem Weizenvollkornmehl "backstark" halten besonders lang frisch und garantieren bestes Aroma und Geschmack, der Sie überzeugen wird.

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	1373 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	0,01 g

glutenhaltiges Getreide

Ja

Weizen

Ja