

Bio Dinkelvollkornschrot (mittel)

Der Dinkel* für unseren Dinkelvollkornschrot* wächst ausschliesslich auf Feldern ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Wir, die Biomühle Eiling, stehen für Qualität, Fairness und Transparenz.

Daher finden sie auf jeder Tüte Dinkelschrot -wie auch bei all unseren anderen Erzeugnissen – die genaue Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Dinkel angebaut hat.

Für unseren Dinkelvollkornschrot* zerkleinern wir in der Biomühle Eiling grob das ganze Dinkelkorn in einem Walzenstuhl. Dies geschieht in einem einzigen Durchgang sodass noch alle Schalenbestandteilen enthalten bleiben und Schrot die Kraft des vollen Kornes besitzt.

Je nach Einstellung des Mahlspaltes bei der Zerkleinerung kann die Granulation der Schrote gesteuert werden. Wir bieten Ihnen hier Dinkelschrot in einer mittleren Granulation an.

Dinkelschrot* kann im Müsli, als Frischkornbrei, zum Brotbacken, für Plätzchen oder Vieles mehr verwendet werden

Beachten Sie bitte beim Backen von Vollkornbrot eine gute Quellung der Schalenteilchen, für eine relativ lockere und saftige Krume.

*Spelzweizen

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1410,00 kj
Brennwert kcal	340,00 kcal
Fett	2,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g
Kohlenhydrate	62,60 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	9,00 g
Eiweiß	12,50 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Dinkel	Ja