

# Bio Champagnerroggen (ganzes Korn)

## Bio Champagnerroggen aus der Biomühle

Der Champagnerroggen ist eine alte, wieder kultivierte Getreidesorte und stammt ursprünglich aus der Champagne/ Frankreich. Im frühen 19. Jahrhundert war es eine der verbreitetsten Winterroggensorten Deutschlands. Im Laufe der Zeit wurde er von moderneren Roggensorten verdrängt, lediglich in der DDR wurde er bis in die 1960 er Jahre vereinzelt angebaut. Als Roggensorte der Gattung Secale cereale kann die Champagnerroggenpflanze bis zu 2 m hoch werden und ist stark verwurzelt. Sie ist sehr anspruchslos, gedeiht auf kargen, sandigen Böden und ist gerade im Biobereich sehr gut anzupflanzen, da auf Dünger und Pestizide gut verzichtet werden kann. Die grün-beigen Körner sind etwas größer und dicker als herkömmliche Roggenkörner.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1363 kj
Brennwert kcal	323 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Roggen	Ja