

Bio Gelbweizenmehl hell

Bio- Gelbweizenmehl aus der Biomühle

Gelbweizen ist eine ursprüngliche Getreidesorte (Luteus oder Safrania). Urgetreide erlebt derzeit glücklichweise 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.

Weizenmehl in Bäckerqualität aus echter Bio-Mühle

Seit vielen Jahren liefern wir unser Premium-Mehl an Bäckereien sowie Unternehmen der Lebensmittel-Verarbeitung und des Lebensmittel-Handels. Diese Betriebe schätzen die hervorragenden Eigenschaften unserer Mehle, die wir durch höchste Anforderungen an Qualität und Verarbeitung des Bio-Weizens erreichen. 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.

Bio Gelbweizenmehl hell für Brote, Brötchen, Hefe- und Kuchenteige und mehr...

Sie können unser hochwertiges Biomehl für alle Backwaren verwenden, für die Sie aktuell herkömmliches Weizenmehl Type 550 nehmen. Es eignet sich nicht nur für Brot-, Brötchen-, Kuchen- u. Hefeteige, sondern auch sehr gut für Zöpfe, Baguette- oder Blätterteige. Im Prinzip lässt sich unser Gelbweizenmehl hell verarbeiten wie herkömmliches Weizenmehl, unserer Erfahrung nach sind die Teige jedoch etwas dehnbarer und weniger steif.

Geschmacklich überzeugt dieses Mehl durch seine leicht nussige Note und schmeckt insgesamt angenehm harmonisch.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 {\$unitCode}

Brennwert kj	1446 kj
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,17 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	1,08 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja