

Bio-Dinkelflocken Großblatt

Dinkelflocken - gut verträglich und nährstoffreich

Zur Herstellung von Dinkelflocken werden die Dinkelkörner gereinigt und entspelzt, dann gewalzt. Daher enthalten sie einen Großteil der wertvollen Inhaltsstoffe des Dinkelkorns. Dinkel versorgt Sie mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen, wie Magnesium, Zink und Eisen. Dinkelflocken bilden eine tolle Grundlage für jedes Frühstück. Zudem sind sie sehr gut verdaulich und fördern die Verdauung. Obwohl Dinkel zwar nicht glutenfrei ist, wird er von vielen Personen mit einer Dinkelflocken eignen sich zubereitet als Brei, im Müsli oder als Backzutat in oder auf Brote und Brötchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1457 kj |
| Brennwert kcal | 344 kcal |
| Fett | 1,70 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 60,0 g |
| davon Zucker | 0,7 g |
| Ballaststoffe | 10,0 g |
| Eiweiß | 17,0 g |
| Salz | 0 g |

Allergene

| | |
|-------------------------|----|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Sesamsamen | Ja |
| Soja | Ja |
| Schalenfrüchte | Ja |
| Dinkel | Ja |