

Bio Roggenvollkornschrot (mittel)

Unser Bio Roggen für unseren Bio Roggenvollkornschrot 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 Roggenschrot -wie auch bei all unseren anderen Erzeugnissen – die genaue Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Roggen angebaut hat.

Für unseren Bio Roggenvollkornschrot werden sowohl Keimling als auch Schalenschichten zu Vollkornschrot vermahlen. Dies geschieht in einem einzigen Durchgang sodass im Schrot noch alle wertvollen Bestandteile enthalten bleiben, die viele Vitamine, essenzielle Fettsäuren und Mineral- und Ballaststoffe besitzen, die für eine gesunde und ausgewogene Ernährung wichtig sind.

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

Verwenden Sie unseren Bio Roggenschrot für kernige Brote (Schrotbrot oder Schwarzbrot) und Vollkornbrötchen.

Vollkornmehl können Sie übrigens auch teilweise oder ganz durch Vollkornschrot ersetzen. Beachten Sie jedoch bitte, dass sich die Wassermenge verändert, da Schrot im Gegensatz zu Mehl deutlich mehr Flüssigkeit aufnimmt.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1264,00 kj
Brennwert kcal	326,00 kcal
Fett	1,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	61,00 g
davon Zucker	0,90 g
Ballaststoffe	13,00 g
Eiweiß	9,50 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

