Bio Weizenvollkornmehl backstark EXTRAFEIN

Weizenvollkornmehl backstark EXTRAFEIN- feinstvermahlenes, kleberstarkes Weizenvollkornmehl für Langzeitführungen

Dieses backstarke Weizenmehl wird durch ein spezielles Mahlverfahren besonders fein vermahlen bzw. regelrecht micronisiert. Dies bringt folgenden Vorteil: Mehl- und Kleiepartikel werden so fein vermahlen, dass die Wasseraufnahme aufgrund der größeren Oberfläche im Vergleich zum backstarken Weizenvollkornmehl noch einmal steigt. Somit verhält sich das Mehl eher so, wie ein Typenmehl. Gleichzeitig bleiben aber alle ernährungsphysiologischen Vorteile eines Vollkornmehls erhalten. Geschmacklich überzeugt dieses extrafeine Mehl durch seine milde Vollkornnote ohne spelzigen Geschmack.

Dieses kleberstarke Weizenmehl EXTRAFEIN wurde extra für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt. Für unser Bio-Weizenvollkornmehl backstark EXTRAFEIN vermahlen wir, wie die Bezeichnung schon vermuten lässt, das volle Korn. Es kommen also neben dem Mehlkörper außerdem noch Schalenbestandteile und der Keimling mit ins Mehl.
Vollkornmehle besitzen keine Typen-Bezeichnung. Wollte man den Mineralstoffgehalt beziffern, läge dieser bei ca 1700 mg pro 100 gr Mehl. Die Mineralstoffe wie Kalium, Folsäure, Phosphor und Magnesium stecken vor allem in den Randschichten, die Vitamine B1, B2, B6 und E konzentrieren sich im Keimling.

Erreichen Sie so, auch bei sonst so häufig kompakten Vollkornerzeugnissen, eine hohe Teigelastizität, eine optimale Lockerung und ein hohes Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse. Backwaren mit unserem Weizenvollkornmehl backstark EXTRAFEIN halten besonders lang frisch und garantieren bestes Aroma und Geschmack, der Sie begeistern wird.

Überzeugen Sie sich selbst vom unvergleichlichen Geschmack und den Backeigenschaften dieses besonderen Mehls!
Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1373 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja