

Bio Hartweizenmehl hell EXTRA FEIN

Ital. Hartweizenmehl hell EXTRA FEIN- feinstvermahlendes, kleberstarkes Hartweizenmehl für Langzeitführungen

Dieses Hartweizenmehl wird durch ein spezielles Mahlverfahren besonders fein vermahlen bzw. regelrecht micronisiert. Dies bringt folgenden Vorteil: Die Mehlpartikel werden so fein vermahlen, dass die Wasseraufnahme aufgrund der größeren Oberfläche im Vergleich zu unserem Hartweizenmehl noch einmal steigt. Ihre Backwaren werden ein noch besseres Volumen bekommen. Vergleichbar ist dieses helle Hartweizenmehl vom Ausmahlungsgrad mit einem Type 812.

Unser Hartweizenmehl hell EXTRA FEIN wurde extra für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt. Für unser Bio-Hartweizenmehl hell EXTRA FEIN vermahlen wir original italienischen Hartweizen von der Molino Grassi. In den 1990er Jahren erkennt die Familie Grassi die Bedeutung des ökologischen Landbaus und gilt als Bio-Pionier auf dem italienischen Biosektor. 1934 gegründet und heute noch in 4. Generation- familiengeführt, gehört die Mühle wohl zu Italiens besten Hartweizen- und Grießproduzenten und ist einer der Marktführer Italiens.

Erreichen Sie mit diesem hellen Hartweizenmehl eine hohe Teigstabilität, eine optimale Lockerung und ein hohes Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse.

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.

Probieren Sie doch einmal unser [Sommerbrot-Rezept](#) mit unserem Bio Hartweizenmehl hell EXTRA FEIN aus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1451 kj
Brennwert kcal	342 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	69,6 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja

Soja	Ja
Schalenfrüchte	Ja
Senf	Ja
Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja