

Bio Dinkelvollkorn Grieß

Verwenden Sie unseren Bio Dinkelgriess* zur Herstellung von Süß- und Breispeisen, er ist auch hervorragend als Babynahrung geeignet. Gehen Sie mit Produkten von unserer Mühle auf Nummer sicher, denn bei uns wissen Sie, woher das Getreide kommt. Hauptsächlich vermahlen wir ursprüngliche Dinkelsorten, wie das Oberkulmer Rotkorn, Zollernspelz, Schwabenkorn und Ebners Rotkorn. D.h. wir bemühen uns, möglichst unverfälschten Dinkel ohne Weizenkreuzung zu verarbeiten. Das merken besonders Menschen mit Unverträglichkeiten häufig. So sind reagieren sie teilweise auf Urdinkelerzeugnisse weniger oder gar nicht.

Wir können den Dinkel* für Ihren Bio Dinkelgrieß* – wie auch alle anderen Erzeugnisse – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem das Getreide stammte. Natürlich in echter Verbandswarenqualität. Das finden wir transparent, oder? Dinkelgrieß* entsteht, wenn Dinkel gemahlen wird, jedoch wird die Mühle so eingestellt, dass eine gröbere Körnung entsteht. Der so entstandene Grieß wird dann noch mal gereinigt und mit einer Putzmaschine für Grieß geputzt bzw. getrennt. Unser Bio Dinkelgrieß hat einen nussigen Geschmack und eine gute Klebereigenschaft.

Sie können ihn vielseitig verwenden: für Breie, Gebäck, Desserts sowie pikante Speisen. Auch zum Kuchen- und Plätzchenbacken oder für frische Knödel kann Grieß anstelle von Mehl benutzt werden – in Süddeutschland als „Knödelmehl“ bekannt.

*Spelzweizen

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1377 kj
Brennwert kcal	329 kcal
Fett	1,7 g
Kohlenhydrate	60,3 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	17 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Dinkel	Ja