

# Bio Baguettemehl Weizen T 65

## Bio Baguettemehl Weizen T 65

Nach längerer Testphase ist es uns gelungen, ein Bio Baguettemehl nach französischem Vorbild zu kreieren. Um unserem Leitsatz der Regionalität gerecht zu werden, verwenden wir hierfür mindestens 70 % heimischen Premiumweizen mit hervorragenden Eigenschaften.

Unser Bio Baguettemehl wird aus verschiedenen Bio Premiummehlen gemischt und muss sich hinter seinem französischen Vorbild in Backeigenschaft und Geschmack nicht verstecken. Für einen noch kräftigeren Geschmack geben wir dem Mehl etwas inaktives Backmalz zu.

Freuen Sie sich auf ein knuspriges Baguette mit feinsplittriger Kruste, einer leicht gelblich, weichen Krume mit leicht malzig, süßlichem Aroma.

Wie bei all unseren Mehlen wird auch hier der Keimling mitvermahlen. Sie werden es schmecken!

Schweifen Sie nicht länger in die Ferne. 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	1450 kj
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	1,41 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja

## Zusätzliche Informationen

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

Biomühle-Eiling GmbH  
USt-IdNr.: DE 270540051

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005