

Bio Weizen backstark (ganzes Korn)

Auf vielfachen Wunsch jetzt auch als ganzes Korn bei uns erhältlich!

Bei unserem "backstarken" Weizen handelt es sich um Weizen mit besonders hohem Proteinwert für sehr kleberstarke Mehle, entwickelt für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung.

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

So können wir ruhigen Gewissens das Getreide an Sie weitergeben und Sie können es ganz beruhigt weiterverarbeiten.

Weizen ist weltweit das wohl beliebteste Getreide, es ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und vielseitig einsetzbar. Durch seinen hohen Klebergehalt verfügt er über beste Backeigenschaften.

Unser Getreide ist selbstverständlich völlig unbehandelt und bis auf seltene Ausnahmen auch keimfähig.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1373,00 kj
Brennwert kcal	328,00 kcal
Fett	2,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	60,00 g
davon Zucker	0,70 g
Ballaststoffe	10,00 g
Eiweiß	13,80 g
Salz	0,01 g

Allergene

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

