

Bio Dinkelvollkorngranulat

Bio- Dinkelvollkorngranulat* ist ein helles Granulat aus Dinkelvollkorn, hergestellt in einem Verfahren, das durch Einwirkung von hohen mechanischen Kräften und Temperaturen die Rohstoffe aufschließt. Die Zwischenerzeugnisse werden anschließend getrocknet und bis zur gewünschten Granulation zerkleinert.

Verwendung:

- 1 Teil des Granulats in 5 Teile Wasser geben und verrühren
 - etwa 15 Minuten quellen lassen
 - das Quellstück dann zum Hauptteig geben
- Das Granulat wird mit 2-10 % im Mehl eingesetzt also z.B. 95 % Dinkelmehl + 5 % Granulat

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

*Spelzweizen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1411 kj
Brennwert kcal	334 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	61,8 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	11,9 g
Salz	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Roggen	Ja

Zusätzliche Informationen

kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen enthalten

Biomühle-Eiling GmbH
USt-IdNr.: DE 270546051,
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005