

Bio Emmervollkornmehl

Emmervollkornmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Premium-Bio Emmervollkornmehl aus biologischem Anbau mahlen wir in unserer Biomühle überwiegend aus Emmergetreide vom Biolandhof Iburgshof in Belm.

Emmer (auch Zweikorn genannt) ist eine sehr alte Getreidesorte, die mit dem Hartweizen verwandt ist. Als sog. Spelzgetreide wird jedes Korn von einem festen Spelz umhüllt. Weil das Korn nach der Ernte in einem zusätzlichen Arbeitsschritt gerellt (entspelzt) werden muss, ist es weitaus weniger mit Schadstoffen aus der Luft oder anderen Umweltgiften belastet und verpilzt nicht so schnell, da es in der Spelzhülle gut durchlüftet wird.

Da die Erträge recht gering sind und der Anbau und die Verarbeitung aufwändiger, ist dieses Mehl etwas höherpreisiger.

Emmermehl in Bäckerqualität aus reiner (echter) Bio-Mühle

Wir liefern unser Premium-Mehl aus Bio-Emmer an Bäckereien sowie Unternehmen der Lebensmittel-Verarbeitung und des Lebensmittel-Handels. Diese Betriebe schätzen die hervorragenden Eigenschaften unserer Mehle, die wir durch höchste Anforderungen an Qualität und Verarbeitung des Bio-Emmers erreichen.

Beim Kauf unserer Mehle kommen auch Sie in den Genuss dieser Premiumqualität, denn wir machen keinen Unterschied zwischen unseren Kunden. Bäckerqualität wird häufig am Gluten (Kleber) und Enzymtätigkeit, Kleberqualität und der Sortenwahl des Getreides festgemacht.

Das Ergebnis sind kontinuierlich gute Backerzeugnisse, und das auch zu Hause!

Nur Emmer, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlerverfahren zu unserem erstklassigen Emmermehl veredelt. Häufig sind dies Sorten, die nicht sehr ertragreich in der Ernte sind, dafür aber eben beste Backqualitäten garantieren.

Diese Sorten sind aber folglich deutlich teurer, als billiger, sehr ertragreiches Getreide, das für den günstigen Massenmarkt produziert wird.

In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands und als einzige Mühle in NRW ausschließlich Bio-Getreide.

Viele andere Mühlen stellen sowohl Bio- als auch konventionelles Mehl her.

Wir mahlen 100% Biomehl. Aus Überzeugung und um mögliche Vermischung mit konventionellem und gentechnisch verändertem Getreide zu vermeiden!

Emmervollkornmehl

Das Emmerkorn ist dunkel und recht hart und gibt gemahlen ein grießiges, goldfarbendes, fluffiges Mehl, welches den Backwaren seine charakteristische dunkle Färbung verleiht.

Emmervollkornmehl weist trotz seiner nicht übermäßigen Klebereigenschaften gute Backeigenschaften auf und überzeugt durch seinen individuellen, aromatischen Geschmack.

Ernährungsphysiologisch weist Emmer viele Vorteile auf: er ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich, enthält beachtlich viel Magnesium, Eisen und Zink und ist ein verlässlicher Ballaststofflieferant. Weiterhin zeichnet ihn ein hoher Gehalt an Carotinoiden aus, die für Sehkraft und Haut von Bedeutung sind und für den Schutz der Körperzellen vor schädlichen freien Radikalen.

Daher ist Emmer für die gesunde und natürliche Küche ein einmaliges, wertvolles Getreide.

Für Allergiker, die eine Überempfindlichkeit gegenüber Weizen haben, kann Emmermehl eine gute Alternative sein, ist jedoch auch glutenhaltig, daher für Zöliakiepatienten nicht geeignet.

Im Grunde können Sie unser hochwertiges Emmervollkornmehl für all Ihre Backwaren verwenden. Aufgrund des kraftigen und würzigen Geschmacks ist es für Brötchen, Pizza, herzhaftes Kleingebäck und natürlich auch bestens für Brote geeignet.

Besonders aromatische Hefe- oder Sauerteigbrote aus unserem Emmervollkornmehl halten lange frisch.

Durch mäßige Klebereigenschaften bindet das grießige Mehl nur wenig Flüssigkeit. Daher werden die Teige eher fest.

In Rühr- und Bisquitteigen können Sie Emmer wie Auszugsmehle verwenden. Allerdings schmeckt es dort eher herb, bleibt aber sehr lange frisch und trocknet kaum nach.

Auch zur Herstellung von Teigwaren und Nudeln eignet sich Emmer hervorragend und sorgt kulinarisch für eine leckere und gesunde Abwechslung in Ihrer Küche.

Erhalten Sie gesündere Backwaren durch Verwendung unseres Emmervollkornmehls mit den oben aufgeführten Vorzügen dieses Urkorns. Verleihen Sie Ihren Backwaren einen leicht nussigen, kräftigen Geschmack und erfahren Sie die kulinarische Besonderheit.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1377,00 kj
Brennwert kcal	328,00 kcal
Fett	2,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,02 g
Kohlenhydrate	62,30 g
davon Zucker	3,30 g
Ballaststoffe	7,90 g
Eiweiß	11,51 g
Salz	0,02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Emmer	Ja