

Bio Manitoba Mehl hell

Der Begriff Manitoba findet seinen Ursprung im indianischen Cree-Wort "Manitou bou", und bezieht sich eigentlich nur auf den Manitoba-See in der kanadischen Provinz Manitoba, in welcher besonders robuster und kälteresistenter Weizen kultiviert wurde.

Wir beziehen dieses original italienische Manitobamehl von der Molino Grassi in Parma, welche zur Herstellung dieses Mehls sehr backstarke, hochwertige italienische Weizensorten auswählt.

In den 1990 er Jahren erkennt die Familie Grassi die Bedeutung des ökologischen Landbaus und gilt als Bio-Pionier auf dem italienischen Biosektor. 1934 gegründet und heute noch- in 4. Generation- familiengeführt, gehört die Mühle wohl zu Italiens besten Hartweizen- und Grießproduzenten und ist einer der Marktführer Italiens.

Insbesondere für lange Teigführungen ist dieses Mehl ganz besonders gut geeignet. Durch den hohen Gehalt an hochwertigen Klebereiweißen werden Teige mit diesem Mehl sehr elastisch und geschmeidig. Die Backwaren werden locker und fluffig mit toller Krume. Besonders geeignet ist das Manitoba Mehl für Pizza und Baguette aber auch für Kuchenklassiker wie Panettone, Colombo oder Pandoro.

Ausserdem können kleberschwache Mehle mit diesem backstarken Mehl aufgemischt werden.

Der W-Wert liegt bei ca. 380.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Lange haben wir überlegt, ob wir Mehle importieren und anbieten. Es steht im Widerspruch zu unseren Grundsätzen der Regionalität und der Einsparung von Emissionen durch kurze Wege. Den ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten und weiter zu reduzieren – das ist und bleibt unser Ziel.

Die Nachfrage einiger unserer Kunden nach italienischen Mehlen ist groß. Dieses Mehl für Spezialitäten oder Pizza zu verwenden, ist bereits seit längerem ein Wunsch. Mit der Firmenphilosophie der Familie Grassi aus Parma können wir uns gut identifizieren. Auch Familie Grassi achtet auf geringe Emissionen. Da wir unseren Hartweizen mit einer Spedition aus Italien geliefert bekommen, haben wir uns dazu entschlossen, einige wenige italienische Qualitätsprodukte in unser Sortiment aufzunehmen. Wir möchten den Wünschen unserer Kunden damit nachkommen.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1430,00 kj
Brennwert kcal	337,00 kcal
Fett	1,36 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,27 g
Kohlenhydrate	65,12 g
davon Zucker	1,33 g
Ballaststoffe	3,30 g
Eiweiß	14,60 g
Salz	0,00 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja
Schalenfrüchte	Ja
Senf	Ja
Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja