

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. Und das gelingt uns - darauf können Sie sich verlassen- ohne Zugabe von Zusatzstoffen.

Freuen Sie sich auf ein knuspriges Baguette mit feinsplittiger 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 durchgerührt 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 |