Bio Dinkelmehl Type 630

Dinkelmehl* aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis
Unser Bio-Dinkelmehl Type 630 mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Hauptsächlich vermahlen wir ursprüngliche Dinkelsorten – also möglichst unverfälschten Dinkel ohne Weizenkreuzung. Denn nur diese Sorten bewahren die typischen Eigenschaften des echten Urdinkels. Aktuell verarbeiten wir vor allem folgende Sorten (in absteigender Reihenfolge der Verwendung): Zollernspelz, Gletscher, Raisa, Frankenkorn, Copper sowie in Ausnahmefällen auch Oberkulmer in der Mischung. Der Dinkel aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle sorgfältig zu Premium-Mehl ausgemahlen. Jede Tüte Dinkelmehl Type 630 – wie auch alle anderen Mehle – ist bis zum Hof zurückverfolgbar, von dem das Getreide stammt. Auf jeder Packung finden Sie die Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Dinkel angebaut hat – egal ob 1 kg, 2,5 kg, 5 kg Tüte oder 25 kg Sack.

Dinkelmehl* in Bäckerqualität aus reiner (echter) Bio-Mühle
Seit vielen Jahren liefern wir unser Premium-Mehl aus Bio-Dinkel 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-Dinkels erreichen. Nur Dinkel, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Dinkelmehl veredelt.
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! Wir verwenden zu 100% Ökostrom, der zum größten teil aus Wasserkraft der Möhne gewonnen wird.
Weizenmehl 550 durch Dinkelmehl Type 630 ersetzen für eine sinnvolle Vitalstoffversorgung

Dinkelmehl Type 630 weist gute Backeigenschaften auf, es kann im Prinzip wie Weizenmehl 550 verwendet werden. Für dieses helle Dinkelmehl wird ausschließlich der helle Mehlkörper vermahlen, Vitamine und Spurenelemente verteilen sich im Dinkel jedoch gleichmässiger auf das ganze Korn als im Weizen und sind daher auch im Mehlkörper nachweisbar. Dies würde erklären, warum auch das hellste Dinkelmehl noch mehr Mineralstoffe (Magnesium, Phosphor, Eisen) enthält als das hellste Weizenmehl.
Dinkel liefert zudem höhere Vitamingehalte als Weizen: Mehr Vitamin B1, mehr Vitamin B2, mehr Vitamin B3 und ebenso mehr Vitamin B6. Diese kurbeln den Stoffwechsel an und schützen unser Nervensystem. Durch einen hohen Vitamin E Gehalt versorgt uns Dinkel zudem mit mehr Antioxidantien.
Dinkel verfügt (wie Weizen) über hochwertiges Eiweiss in Form aller 8 essentiellen Aminosäuren. Im Dinkel beträgt der Gesamteiweissgehalt aber über 11 Prozent und ist damit höher als jener im Weizen.
Durch den hohen Fettgehalt, mit einem hohem Anteil an mehrfach ungesättigten und essentiellen Fettsäuren (insb. Linol- und Linolensäure) kann Dinkel cholesterinabbauend wirken.
Dinkel kann zudem stimmungsaufhellend wirken, durch den recht hohen Tryptophangehalt, der für die Bildung von Serotonin ("Wohlfühlhormon") zuständig ist.

Versuchen Sie doch einfach einmal unser hochwertiges Dinkelbiomehl Type 630 für Backwaren zu verwenden, für die Sie aktuell noch das weiße Weizenmehl verwenden. Erhalten Sie gesündere Backwaren durch Verwendung unseres Dinkelmehls mit den oben aufgeführten Vorzügen. Verleihen Sie ihren Backwaren einen leicht nussigen, feinen Geschmack und erfahren Sie die angenehme Bekömmlichkeit.
Bei der Teigherstellung ist auf eine etwas festere Führung zu achten, achten Sie daher auf die Flüssigkeitszufuhr. Auch besteht die Gefahr der Überknetung, vor allem wenn Sie mit einem elektrischen Kneter arbeiten.

* Spelzweizen

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

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

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1440 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,21 g
Kohlenhydrate	68,9 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	12,1 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Dinkel	Ja