Bio Weizenvollkornmehl

Weizenvollkornmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Weizenvollkornmehl mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Der Weizen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Vollkornmehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Weizenmehl – wie auch alle anderen Mehle – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem der Weizen stammt. Auf jeder Tüte Weizenvollkornmehl finden Sie eine Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Weizen für Ihr Weizenvollkornmehl angebaut hat – egal ob 1 kg, 2,5 kg, 5kg Tüte oder 25 kg Sack.

Für unser Bio-Weizenvollkornmehl vermahlen wir, wie die Bezeichnung schon vermuten lässt, das volle Korn. Es kommen also neben dem Mehlkörper außerdem noch Schalenbestandteile und der Keimling mit ins Mehl.

Vollkornmehle besitzen daher keine Typen-Bezeichnung. Wollte man den Mineralstoffgehalt beziffern, läge dieser bei ca 1700 mg pro 100 gr Mehl. Die Mineralstoffe wie Kalium, Folsäure, Phosphor und Magnesium stecken vor allem in den Randschichten, die Vitamine B1, B2, B6 und E konzentrieren sich im Keimling. Weizenvollkornmehl hat etwa 11% Eiweiß, 60% Kohlenhydrate und ist reich an Ballaststoffen (13%).

Vollkornweizenmehl in Bäckerqualität aus reiner (echter) Bio-Mühle

Seit vielen Jahren liefern wir unser Premium-Mehl aus Bio-Weizen 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-Weizens erreichen. Nur Weizen, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Weizenmehl veredelt.

In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands und als einzige Mühle in NRW ausschließlich Bio-Getreide. Wir verwenden zu 100% Ökostrom, der zum größten teil aus Wasserkraft der Möhne gewonnen wird. 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.

Vorteile von Weizenvollkornmehl

Weißer Auszugsmehle, bezeichnen Mehle, bei dem vor allem der Mehlkörper des Korns gemahlen wurde. Im Supermarkt findet man es meist unter der Bezeichnung „Type 405“. Diese Mehle bestehen überwiegend aus Stärke (ca. 70 %) und Wasser, jedoch enthalten sie wenig Proteine und andere wichtige Nährstoffe. Vollkornmehl enthält im Vergleich ungefähr 4 x so viele Mineralstoffe.

Vollkornprodukte regen die Verdauung an, machen satt, helfen präventiv gegen Diabetes können und lindern, Blutfette senken uvm.

Verwenden Sie unser Bio Weizenvollkornmehl zum Brotbacken für dunkle Mischbrote oder für Brötchen, aber auch für Kuchen, Waffeln, Kekse, Strudel oder herzhaftes Gebäck.

Erhalten Sie gesündere Backwaren durch Verwendung unseres schalenreichen, mineralstoffreichen Weizenvollkornmehls mit den oben aufgeführten Vorzügen.

Weizen- Nein danke?!

Wir sind der Meinung, dass Weizen und gerade Weizen in Form von Vollkornprodukten ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung sein kann. Weizen ist unsere Ansicht nach dann nicht ungesund, wenn wir ihn mit Bedacht kaufen und verarbeiten. Wir bieten Ihnen Getreide aus sorgfältigem Anbau (keine ertragreicheren Hochzüchtungen), stets frisch gemahlen. Ohne Zusatzstoffe und bei langsamer und sorgfältiger Verarbeitung, sowie behutsamen Backen, kann ein Weizenerzeugnis ein gesundes Grundnahrungsmittel sein. Haben sie trotzdem Bedenken weichen Sie doch auf Urweizen wie Einkorn oder Emmer aus.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1373 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Roggen	Ja