

Bio Dinkelmehl Type 812

Dinkelmehl* aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Dinkelmehl Type 812 mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Hauptsächlich vermahlen wir ursprüngliche Dinkelsorten, wie das Oberkulmer Rotkorn, Zollernspelz, Schwabenkorn und Ebners Rotkorn, d.h. wir bemühen uns, möglichst unverfälschten Dinkel ohne Weizenkreuzung zu verarbeiten. Dinkelmehl Type 812 wird aus ursprünglichen Dinkelsorten aus der Region gemahlen. Für dieses helle Mehl wird der Mehlkörper und ein kleiner Schalenanteil vermahlen. Man findet Dinkelmehl Type 812 eher selten in den Läden. Gerade für Feingebäck und Kuchen eignet es sich besonders gut und weist zudem als Type 812 einen höheren Nährstoffgehalt auf als das Dinkelmehl Type 630.

Der Dinkel aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Dinkelmehl – wie auch alle anderen Mehle – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem das Getreide stammte. Auf jeder Tüte Mehl finden Sie eine Herkunftsangabe mit Adresse des Bio-Hofs, der den Dinkel für Ihr Dinkelmehl 812 angebaut hat – egal ob 1 kg, 2,5 kg, 5kg 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.

Geniessen Sie die ernährungsphysiologischen Vorteile des Dinkels, denn er weist mehr Vitamin B1, mehr Vitamin B2, mehr Vitamin B3 und ebenso mehr Vitamin B6 als Weizen auf.

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.

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 Knetter arbeiten.

*Spelzweizen

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1460 kj |
| Brennwert kcal | 359 kcal |
| Fett | 1,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,25 g |
| Kohlenhydrate | 68,9 g |
| davon Zucker | 0,8 g |
| Ballaststoffe | 3,7 g |
| Eiweiß | 12,4 g |
| Salz | 0,03 g |

Allergene

| | |
|-------------------------|----|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Dinkel | Ja |