

# Bio Weizenmehl Type 1050

## **Weizenmehl 1050 aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis**

Unser Bio Weizenmehl Type 1050 mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte aus unserer Region. Der Weizen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Weizenmehl – 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 Weizen für Ihr Weizenmehl 1050 angebaut hat – egal, ob 1 kg, 2,5 kg, 5kg oder 25 kg Sack.

## **Weizenmehl in Bäckerqualität aus 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 ausschließlich Bio-Getreide.

Für dieses sog Teilauszugsmehl werden neben dem hellen Mehlkörper auch Teile der Schale mitvermahlen.

Nur die äußerste Randschicht wird entzogen. So enthält das sog. Mehl einen hohen Gehalt an wertvollen Mineralien und Ballaststoffen. Die Type-Bezeichnung sagt übrigens nichts über den Feinheitsgrad des Mehles aus, sie gibt an, wieviel Mineralstoffe im ausgemahlene Mehl enthalten ist. Um dies festzustellen, wird das Mehl verbrannt und die als Asche übrig gebliebenen Mineralstoffe ausgewogen. Das Gewicht in mg pro 100g verbranntem Mehl ist identisch mit der Type-Angabe.

Weizen ist weltweit das wohl beliebteste Getreide, es ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und vielseitig einsetzbar. Durch seinen hohen Klebergehalt verfügt er über beste Backeigenschaften.

## **Backeigenschaften von Weizenmehl**

Unser Bio Weizenmehl 1050 ist ein ideales Mehl zum Backen von Brot und lässt sich sehr gut verarbeiten. Als Mischgut wird es in hochwertigeren Brötchen angewandt und beim Plätzchenbacken. Um noch bessere Ergebnisse zu erhalten und einem Bröseln der Krume vorzubeugen, empfehlen wir eine Mischung von 50% zu stärkeren Mehlsorten wie Roggen oder Vollkornweizen und einem niedrigeren Typ, um die Klebekraft zu verstärken.

Unser Weizen-Mehl Type 1050 ist ein wertvolles Lebensmittel, das mehr Geschmack in Ihre selbstgemachten Brote, Brötchen und Backwaren bringt. Bio Weizenmehl 1050 – backstark für Brot und Brötchen, salziges und süßes Gebäck sowie für pikante Speisen.

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 ausschließlich Bio-Getreide.

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

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1413 kj
Brennwert kcal	337 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,26 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja