

Bio Weizenmehl Type 812

Weizenmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Weizenmehl Type 812 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 812 angebaut hat – egal, ob 1 kg, 2,5 kg, 5kg oder 10 kg.

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.

Mehl Type 812 enthält mehr Mineralien und Vitamine als Weizenmehl Type 550

Unser Weizenmehl Type 812 aus biologischem Anbau ist ein perfekt ausgemahlenes Mehl, das durch das Vermahlen von Randschichten einen höheren Mineralien-Gehalt besitzt als das rein weiße Mehl Type 550.

Unser Weizen-Mehl Type 812 ist ein wertvolles Lebensmittel, das sehr gut zum Backen für dunklere Brötchen und Mischbrote verwendet werden kann. Die Schalenanteile des Kornes sorgt für den volleren Geschmack.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1399,00 kj
Brennwert kcal	334,00 kcal
Fett	1,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,19 g
Kohlenhydrate	66,90 g
Ballaststoffe	4,80 g
Eiweiß	12,00 g
Salz	0,01 g

Allergene

