

Bio Einkornvollkornschrot (mittel)

Wir bekommen das Bio Einkorngetreide für unseren Bio Einkornschrot vom Biolandhof Iburgshof in Belm. Obwohl wesentlich ertragsärmer als Saat-Weizen, enthält Einkorn mehr Mineralstoffe und Aminosäuren als dieser. Einkorn enthält zudem überdurchschnittlich viel Mineralstoffe und Vitamin E.

Vertragen Sie Dinkel, aber auf reagieren allergisch auf Weizen? Dann könnte Einkorn sicher auch eine interessante Alternative sein. Sind Sie allerdings an Zöliakie erkrankt, sollte Sie auch bei Einkorn äußerste Vorsicht walten lassen.

Für unseren Bio Einkornvollkornschrot werden sowohl Keimling als auch Schalenschichten zu Vollkornschrot vermahlen. Dies geschieht in einem einzigen Durchgang sodass im Schrot noch alle wertvollen Bestandteile enthalten bleiben, die viele Vitamine, essenzielle Fettsäuren und Mineral- und Ballaststoffe besitzen, die für eine gesunde und ausgewogene Ernährung wichtig sind.

Je nach Einstellung des Mahlspaltes bei der Zerkleinerung kann die Granulation der Schrote gesteuert werden. Wir bieten Ihnen hier Einkornschrot in einer mittleren Granulation an.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1430 kj
Brennwert kcal	338 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,01 g
Kohlenhydrate	63,3 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	11,5-13,5 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Biomühle-Eiling GmbH Einkorn USt-IdNr.: DE 270546051, Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005	Ja