



Dinkelmehl Type 1050, 1kg

Vom Feld bis auf den Tisch - Alles aus einer Hand



Artikelnummer 15078	GTIN-Stück  4 005561 150788	GTIN-Verpackung  4 005561 050781	eco-ID 23618	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

Bohlsener Mühle

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

DINKELmehl Type 1050*¹.

¹Dinkel ist eine UrWEIZENart

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Auch Spelzweizen genannt. Dinkel ist ein robuster, anspruchsloser Verwandter des Weichweizens, gemeinsamer Vorfahre ist das Einkorn.

Kurzbeschreibung

Je höher die Typenzahl eines Mehls umso höher der Anteil der Randschichten des Getreidekorns, die mit vermahlen werden und somit im Mehl enthalten sind. In diesen Randschichten befinden sich überwiegend die Mineralstoffe des Korns. Der Mineralstoffanteil entspricht in etwa der Hälfte dessen, was ein Vollkornmehl enthält. Dieses Dinkelmehl enthält 1050mg Mineralstoffe je 100g Mehl.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brot und Gebäck. Bedingt geeignet für Weizenallergiker.





Dinkelmehl Type 1050, 1kg

Vom Feld bis auf den Tisch - Alles aus einer Hand



Artikelnummer 15078	GTIN-Stück  4 005561 150788	GTIN-Verpackung  4 005561 050781	eco-ID 23618	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Herstellung

Ausgangsprodukt: gereinigter, gut backfähiger Dinkel. Dieser wird auf unserer sog. Feinmühle, bestehend aus 14 Walzenstuhlpassagen, zu feinem Dinkelvollmehl verarbeitet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl, trocken und verschlossen lagern (10-15°)

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Dinkel

Spuren möglich: Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Soja, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Mandeln, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Dinkelmehl Type 1050, 1kg

Vom Feld bis auf den Tisch - Alles aus einer Hand



Artikelnummer 15078	GTIN-Stück  4 005561 150788	GTIN-Verpackung  4 005561 050781	eco-ID 23618	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Mehltype..... Dinkelmehl Type 1050

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt..... Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Mehl
Inverkehrbringer..... Bohlsener Mühle, Mühlenstraße 1, D-29581 Gerdau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1450 kJ / 342 kcal
Fett..... 1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g
Kohlenhydrate..... 66,3 g
davon Zucker..... 0,9 g
Ballaststoffe..... 5,5 g
Eiweiß..... 12,9 g
Salz..... 0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tüte
Verpackungsmaterial..... Papier

Preise und Konditionen

Pfand..... nein