Heimatsmühle
SEIT 1808

Buchweizen Vollkornmehl

Unser Buchweizen Vollkornmehl wird aus dem ganzen geschälten und gereinigten Buchweizen gemahlen. Aufgrund des geringen Klebergehaltes wird empfohlen, Buchweizenvollkornmehl zusammen mit anderem Mehl zu verwenden, wenn Backwaren hergestellt werden. Das Pseudeogetreide schmeckt nussig und ist von Natur aus glutenfrei, da es sich nur um eine getreideähnliche Pflanze handelt.

Es ist sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität bei uns erhältlich.

Buchweizen Vollkornmehl ist besonders geeignet für:

- Pfannkuchen
- Waffeln
- Brot
- Bratlinge

Zutaten:

100% Buchweizen

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1449 kJ 342 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,7g <0,5g
Kohlenhydrate / davon Zucker	71g <0,5g
Ballaststoffe	3,7g
Eiweiß	9,1g
Salz	<0,01g

Verpackungsgrößen

25kg-Säcke

Big Bag

Lose Verladung

Lieferbar in

konventionell

EU Bio

Max Ladenburger Söhne Heimatsmühle GmbH & Co. KG | Heimatsmühle 1 | DE-73433 Aalen
Telefon +49 (0) 7361 / 9151-0 | Telefax +49 (0) 7361 / 9151-10 | info@heimatsmuehle.com | www.heimatsmuehle.com