

Dinkelschrot fein / mittel / grob

Unser Dinkelschrot wird durch Zerkleinerung des ganzen, gereinigten Dinkelkorns hergestellt. Sämtliche Kornbestandteile (Mehlkörper, Schale, Keimling) sind darin enthalten. Das Vollkornschrot enthält also alle Vitamine, Fettsäuren, Ballaststoffe und Mineralstoffe, die das ganze Korn auch enthält. Der große Unterschied zu Vollkornmehl ist, dass es nicht so fein vermahlen ist.

Es ist sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität (Naturland, Bioland, EU-Bio) bei uns erhältlich.

Dinkelschrot eignet sich besonders gut für:

- herzhafte, kernige Brote
- frische Müslis

Zutaten:

100% Dinkel

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1411 kJ 334 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	2g 0,4g
Kohlenhydrate / davon Zucker	61g 1g
Ballaststoffe	12g
Eiweiß	12g
Salz	0,02g

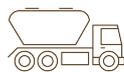
Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Lieferbar in



Bioland



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland