

Reismehl

Unser Reismehl wird aus Reiskörnern gewonnen und besitzt eine weiße Farbe. Das Mehl kann vielseitig eingesetzt werden, für luftige Backwaren wird jedoch eine Mischung mit anderem Mehl empfohlen. Reismehl enthält nur Spuren von Gluten und ist somit sogar für die meisten Allergiker verträglich.

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

Reismehl ist sehr gut zur Herstellung von:

- Pfannkuchen
- Pudding
- Keksen
- Kleingebäck

Zutaten:

100% Reis

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1489 kJ 351 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	0,5g 0,1g
Kohlenhydrate / davon Zucker	79,0g <0,5g
Ballaststoffe	1,0g
Eiweiß	7,0g
Salz	<0,1g

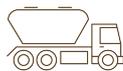
Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Lieferbar in



konventionell EU Bio

