

Roggenmehl Type 1150

Unser Roggenmehl Type 1150 wird aus Roggenkörnern zu einem dunklen Standardmehl gemahlen. Der Klassiker unter den Roggenmehlen ist vor allem zur Sauerteigerstellung beliebt.

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

Roggenmehl Type 1150 eignet sich hervorragend zur Herstellung von:

- Sauerteig
- Roggenmischbrot
- Lebkuchen
- Roggenbrötchen

Zutaten:

100% Roggen

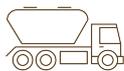
Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1387 kJ 328 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,3g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	67g 1g
Ballaststoffe	8,6g
Eiweiß	7,7g
Salz	<0,01g

Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Lose
Verladung



Big Bag



Tüten bis
10kg

Lieferbar in



Bioland



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland