

Roggenschrot fein / mittel / grob

Unser Roggenschrot wird durch Zerkleinerung des ganzen, gereinigten Roggenkorns 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.

Roggenschrot eignet sich besonders gut für:

- herzhafte, kernige Brote
- frische Müslis

Zutaten:

100% Roggen

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1326 kJ 314 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,7g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	60g 1g
Ballaststoffe	14g
Eiweiß	7,7g
Salz	0,01g

Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Lieferbar in



Bioland



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland