

Waldstauden Roggen Vollkornmehl

Unser Waldstauden Roggen Vollkornmehl wird schonend aus dem ganzen Korn des Ur-Getreides Waldstaudenroggen traditionell auf der Steinmühle gemahlen. Sein sehr kräftiger Geschmack macht das Vollkornmehl besonders beliebt in Broten.

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

Waldstauden Roggen Vollkornmehl ist besonders geeignet für:

- dunkles Brot
- kräftige Brötchen

Zutaten:

100% Waldstaudenroggen

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1326 kJ 314 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,7g 0,3g
Kohlenhydrate / davon Zucker	61,0g 1,0g
Ballaststoffe	14,0g
Eiweiß	10,0g
Salz	<0,01g

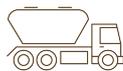
Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung



Tüten bis
10kg

Lieferbar in



EU Bio



konventionell