

Weichweizengrieß fein/grob

Unser Weichweizengrieß durchläuft ein relativ aufwändiges Herstellungsverfahren. Die Getreidekörner werden gereinigt, geschält und erst dann mehrmals vermahlen. Bei diesem Prozess fallen unterschiedliche Granulationen an, eine davon ist dann Grieß. Die Konsistenz von Grieß liegt zwischen feinem Mehl und grob gemahlenem Schrot.

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

Weichweizengrieß eignet sich besonders gut zur Herstellung von:

- Desserts
- Suppen
- Brei
- Klößen und Grießnockerln

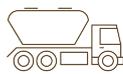
Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Lieferbar in



EU Bio



konventionell

Zutaten:

100% Weichweizengrieß

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1422 kJ 336 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	0,8g 0,4g
Kohlenhydrate / davon Zucker	69g 0,8g
Ballaststoffe	7,1g
Eiweiß	9,6g
Salz	0,01g