

## Weizenmehl plus Ballaststoffe

Unser „Weizenmehl plus Ballaststoffe“ hat durch den Zusatz von Weizenhalmfasern einen höheren Ballaststoffgehalt, verhält sich aber wie ein klassisches Back- und Kochmehl (Type 405). Daher eignet es sich gut für die gesundheitsbewusste Herstellung von Backwaren ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

Weizenmehl plus Ballaststoffe ist ideal für:

- Focaccia
- Hefezopf
- Gewürzkuchen
- Quiche
- Briegel

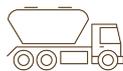
## Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose  
Verladung



Tüten bis  
10kg

## Lieferbar in



konventionell

## Zutaten:

Weizen, Weizenhalmfasern

## Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1426 kJ 337 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,0g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	69,2g <0,5g
Ballaststoffe	6,2g
Eiweiß	9,6g
Salz	0,01g