

## Weizenmehl Type 1050

Unser Weizenmehl Type 1050 wird aus Weizenkörnern zu einem Mehl gemahlen, welches als dunkles Standardmehl gilt. Durch das günstige, natürliche Mischungsverhältnis der wertvollen Weizenbestandteile Gliadin und Glutenin lassen sich Teige mit äußerst guter Backfähigkeit bereiten.

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

Weizenmehl Type 1050 ist vollaromatisch im Geschmack und eignet sich hervorragend für alle Brotvariationen:

- Bauernbrot
- herzhaftes Kleingebäck
- Pita
- Brötchen
- Wurzelbrot

### Zutaten:

100% Weizen

### Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1441 kJ 347 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,8g 0,3g
Kohlenhydrate / davon Zucker	68g <0,7g
Ballaststoffe	5,5g
Eiweiß	12g
Salz	<0,01g

## Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose  
Verladung



Tüten bis  
10kg

## Lieferbar in

# Heimatsmühle

SEIT 1808



Bioland



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland



Biozyklisch-  
vegan