

Weizenmehl Type 405

Unser Weizenmehl Type 405 wird aus Weizenkörnern zu feinem Mehl gemahlen. Das Standardmehl zeichnet sich durch seine gleichmäßig hohe Backfähigkeit und vielfältige Einsatzmöglichkeiten aus.

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

Weizenmehl Type 405 eignet sich besonders zur Herstellung von:

- Keksen und Plätzchen
- Nudeln
- Kuchen (v.a. Biskuit)
- Torten
- Crêpes

Verpackungsgrößen



Lose
Verladung



Big Bag



25kg-Säcke



Tüten bis
10kg

Zutaten:

100% Weizen

Nährwertangaben pro 100g:

Energie	1443 kJ 340 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	71g <0,5g
Ballaststoffe	4g
Eiweiß	9,8g
Salz	<0,01g

Lieferbar in



Heimatsmühle

SEIT 1808

Naturland



Bioland



konventionell



Halal



Koscher



Biozyklisch-
vegan



EU Bio