

Weizenmehl Type 812

Unser Weizenmehl Type 812 wird aus Weizenkörnern als Spezialmehl gemahlen, welches auch Halbweißmehl genannt wird. Sehr gute Backeigenschaften und ein höherer Mineralstoffgehalt machen diese Mehlsorte in der Backstube zu einer häufig genutzten Grundzutat.

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

Weizenmehl Type 812 eignet sich besonders gut für:

- Brötchen
- Mischbrot
- Hefengebäck

Zutaten:

100% Weizen

Nährwerteangaben pro 100g:

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Energie | 1413 kJ 333 kcal |
| Fett / davon gesättigte Fettsäuren | 1,3g 0,2g |
| Kohlenhydrate / davon Zucker | 67g <0,7g |
| Ballaststoffe | 4,18g |
| Eiweiß | 11g |
| Salz | <0,01g |

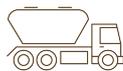
Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Lieferbar in



Bioland



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland



Biozyklisch-
vegan