

Buchweizen Mehl - Abgabe 100 g weise

Buchweizenmehl kann für glutenfreie Back- und Nudelwaren verwendet werden, es weist ein süßlich-nussiges Aroma und Ballaststoffe auf.

Das Buchweizenmehl ist aus nicht konventionellem Anbau.

Die Lieferung erfolgt derzeit in der Papiertüte. Zukünftig werden große Gläser im Pfandsystem genutzt.

Ursprung: Litauen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3022.8 kj
Brennwert kcal	722.5 kcal
Fett	3 g
Fett	2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	70.7 g
Kohlenhydrate	69.8 g
davon Zucker	3.5 g
davon Zucker	1.2 g
Ballaststoffe	6.3 g
Ballaststoffe	1.7 g
Eiweiß	11.6 g
Eiweiß	11.7 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Buchweizenmehl* - * aus nicht konventionellem Anbau.

Ursprung: Litauen

Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten.