Mehl Roggen Vollkorn - Abgabe 100 g weise

Der Roggen wird ganz in der Nähe der Mühle angebaut. So werden Unmengen lange Anfahrtswege eingespart.
Feines Vollkornmehl perfekt für ein helles mildes Roggen - oder Mischbrot und für Brötchen - aus nicht konventioneller Herstellung.
Das Mehl wird derzeit in einer Papiertüte geliefert. Zukünftig werden große Gläser im Pfandsystem abgegeben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1364 kj
Brennwert kcal	323 kcal
Fett	1.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Roggenvollkornmehl
Enthält Spuren von: Weizen, Khorasan-Weizen, Dinkel, Gerste, Hafer, Gluten
Das Mehl ist aus nicht konventionellem Anbau

Ursprünglich Unverpackt Tonia Knecht
USt-IdNr.: DE350525241
Finanzamt: Finanzamt Ratzeburg