

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