



Mehl UrDinkel hell 1 kg



Panflor. Bäckereiqualität. Mehl aus Schweizer Getreide.

Artikelnummer 05194

Produktmerkmale
Dinkelmehl

UrDINKEL Mehl hell (100 % CH) eignet sich hervorragend für schmackhafte und bekömmliche Brote und für viele weitere feine Backwaren und Gerichte. DINKEL-Getreide wurde bereits in der frühen Bronzezeit in der Schweiz angebaut. Der milde UrDINKEL ist bekömmlich und hat einen hohen Anteil an komplexen Kohlenhydraten, ungesättigten Fettsäuren (Omega 3, Omega 6, Omega 9) und wertvollen Nahrungsfasern. Der Glykämische Index (Glyx) liegt bei 35. Dieser tiefe Wert sagt aus, dass das basische UrGetreide im Körper nur langsam zu Zucker abgebaut wird und damit zu einem ausgeglicheneren Blutzuckerspiegel beiträgt. Das UrDINKEL Mehl ist ein hervorragender Proteinlieferant, gut verdaulich und daher auch für Kinder geeignet aber auch Spitzensportler setzen auf das gesunde und gut schmeckende Mehl aus URDINKEL. UDM Typ 720. IP Suisse.

Rezept für feinen URDINKELzopf ist unter Dokumente und auf der Rückseite der Packung zu finden.

Produktspezifikationen

Dokumente
Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024