



Mehl UrDinkel mit Schrot 1 kg



Panflor. Bäckereiqualität. Mehl aus Schweizer Getreide.

Artikelnummer 89180

Produktmerkmale
Dinkelmehl

UrDINKEL mit Schrot eignet sich hervorragend für herzhaft, geschmackvolle und bekömmliche Brote. Das Mehl besteht zu 75% aus UrDINKELmehl (100 % CH) und 25% aus DINKELschrot (100 % CH). 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 gut für Kinder geeignet, aber auch Spitzensportler setzen auf das gesunde und gut schmeckende UrDINKELmehl. UDM Typ 1200. IP Suisse.

Rezept für feine Ur-DINKELbrötchen ist unter Dokumente und auf der Rückseite der Packung zu finden

Produktspezifikationen
Dokumente
Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024