

Reismehl Vollkorn bio glutenfrei

Bezeichnung: Reismehl glutenfrei

Beschreibung: Feines hellbraunes Reismehl aus Vollkornreis, von Natur aus ohne Gluten. Es ist vielseitig in der Küche einsetzbar. So eignet es sich zur Herstellung von glutenfreien Kuchen, Keksen, Muffins, Brei oder Teigwaren (Nudeln). Auch als Bindemittel in Suppen, Saucen und Desserts oder als Trennmittel für klein geschnittene Trockenfrüchte wie [Aprikosen-](#) oder [Mangowürfel](#) findet es Verwendung.

Zubereitung: Fein gemahlenes Bio-Vollkornreismehl für Backwaren, Teigwaren oder als Binde- und Trennmittel.

Zutaten: Reisvollkornmehl* glutenfrei

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Ja

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Nein

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1468 kj
Brennwert kcal	351 kcal
Fett	2.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	71.9 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	4.6 g
Eiweiß	7.2 g
Salz	0.02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein

Example Company

Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein