

Buchweizenmehl bio 5kg

Bezeichnung: Buchweizenmehl

Beschreibung: Buchweizenmehl kann für glutenfreie Back- und Nudelwaren verwendet werden, es weist ein süßlich-nussiges Aroma und Ballaststoffe auf. Erhältlich in unseren verschiedenen Gebinde-Arten.

Zubereitung: Vor dem Verzehr erhitzen.

Zutaten: Buchweizenmehl*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Ja

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1511 kj
Brennwert kcal	361 kcal
Fett	2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	70.7 g
davon Zucker	0.4 g
Ballaststoffe	3.6 g
Eiweiß	11.7 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
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
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein