Mehl UrDinkel Vollkorn 1 kg

Panflor. Bäckereiqualität. Mehl aus Schweizer Getreide.

Artikelnummer 05184

Produktmerkmale
Dinkelmehl

UrDINKEL Vollkornmehl (100 % CH) eignet sich hervorragend für herzhafte, 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 ausgeglicheren 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 UrDINKEL Vollkornmehl. UDM Typ 1900. IP-SUISSE.

Rezept für feines DINKELbrot ist unter Dokumente und auf der Rückseite der Packung zu finden.

Weitere Informationen und leckere Rezepte mit Urdinkelmehl finden Sie unter www.urdinkel.ch

Produktspezifikationen
Dokumente
Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2025