

# Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg

Leseprobe

[Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg](#)

von

Herausgeber: Spielberger GmbH



<https://www.narayana-verlag.de/b27049>

Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.

Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email [info@narayana-verlag.de](mailto:info@narayana-verlag.de)

<https://www.narayana-verlag.de>





## Weizenmehl 1050, demeter

1.0 Kilogramm (kg) , Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026

BIO-ID: 694d8fcc-e75b-46cc-9d4d-885e6a8ace09

GTIN Stück



4022381202183

GTIN VPE1



4022381003155



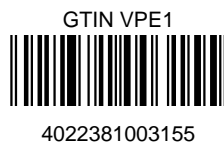
## Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels .....	Weizenmehl 1050, demeter
Öko-Kontrollstellenummer .....	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten .....	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung .....	EU Bio-Siegel
Anbauverband .....	Demeter
Produktbeschreibung (mittel) .....	Weizen ist das klassische Brotgetreide und hat hervorragende Backeigenschaften. In der Spielberger Mühle wird das Getreide in mehreren Schritten zu diesem feinen, mittelhellen Mehl vermahlen, das noch viele wertvolle Bestandteile des Kornes enthält



# Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

WEIZENmehl 1050\*\*

**Zutatenlegende** ..... \*\*aus biodynamischer Erzeugung

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... Deutschland, Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Ja

## Ernährungshinweise

**Vegan** ..... Ja

**Vegetarisch** ..... Ja

**Rohkost** ..... Ja

**Rohkost Gradangabe** ..... 40 °C

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

**Ja (laut Rezeptur enthalten)** ..... Weizen

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Kühl und trocken lagern.

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwenden Sie Weizenmehl Type 1050 für herzhaftes Gebäck, Brot und Brötchen. Grundrezept:

Weizen-Roggen-Mischbrot Zutaten: 600 g Weizenmehl Type 1050, 400 g Roggenmehl Type 1150, 20 g Salz, 20 g Hefe, 650 ml handwarmes Wasser, 75 g Sauerteig frisch oder 15 g trocken Zubereitung: Beide Mehlsorten mit Salz vermischen. Hefe in etwas handwarmem Wasser anrühren, mit dem zimmerwarmen Sauerteig und restlichen Wasser zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort

# Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



GTIN Stück

4022381202183



GTIN VPE1

4022381003155

ca. 30 min gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und ggf. etwas Mehl dazugeben. Zwei längliche Brotlaibe formen und auf dem Backblech nochmals 15-20 min gehen lassen. In dem auf 230°C vorgeheizten Ofen 10 min backen, dann die Temperatur auf 200°C zurückschalten und weitere 40-45 min backen.

## Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen .....	Nein
Bezugsgröße .....	100 g
Energie/Brennwert .....	1456 kJ
Energie/Brennwert .....	344 kcal
Fett .....	1.8 g
davon gesättigte Fettsäuren .....	0.3 g
Kohlenhydrate .....	67.2 g
davon Zucker .....	1.4 g
Eiweiß .....	12.1 g
Salz .....	< 0.01 g

## Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status .....	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland .....	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich .....	kein Pfand

# Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



GTIN Stück

4022381202183



GTIN VPE1

4022381003155

---

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Spielberger GmbH

**Straße** ..... Burgermühle

**PLZ** ..... D-74336

**Ort** ..... Brackenheim

**Land** ..... Deutschland



[Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg](#)

Für herzhafte Brote, Brötchen, Kuchen und Pfannkuchen



**bestellen**

Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise [www.narayana-verlag.de](http://www.narayana-verlag.de)