



Helles Weizen- vollkornmehl.

Für milde, helle und voluminöse Vollkorngebäcke.

*«E wiiteri Innovation
us üsärä Mühli – s'helle
Weizävollchornmähl.»*



Unser helles Weizenvollkornmehl wird aus einer ausgewählten weissen Weizenvarietät hergestellt. Weisser Weizen enthält anders als roter Weizen keine Phenole, welche für den eher bitteren Vollkorngeschmack verantwortlich sind. Das auf Walzenmühlen mit einer speziellen Mahleinstellung produzierte Vollkornmehl zeichnet sich durch eine feine Granulation aus, was zusammen mit dem hohen Proteingehalt des Rohstoffes eine gute Wasseraufnahme und ein ansprechendes Backvolumen gewährleistet.

Aus hellem Weizenvollkornmehl lassen sich beispielsweise schmackhafte Sandwich- und Znüibrötli oder auch Vollkorngipfel kreieren.



Sandwichbrötli aus hellem Weizenvollkornmehl.



Weggli aus hellem Weizenvollkornmehl.



Gipfel aus hellem Weizenvollkornmehl.

Helles Weizenvollkornmehl.

Produkteigenschaften

- › Ansprechende, helle Farbe durch Vermahlung einer speziellen Weissweizenvarietät.
- › Milder Vollkorngeschmack durch niedrigen Phenolanteil in den Randschichten des Weizens.
- › Gute Krumenfeuchte und Frischhaltung durch hohe Wasseraufnahme und Vollkorngroßvermahlung.
- › Gutes Backvolumen durch hohen Proteingehalt des Mehles.

Zusammensetzung

- › Weizenvollkornmehl

Enthält Gluten. Enthält keine genetisch veränderten Organismen.

Detaillierte Angaben zur Produktzusammensetzung sind auf separat erhältlicher Produktspezifikation ersichtlich.

Nährwerte Weizenvollkornmehl hell (100 g)

Energie	1400 kJ (330 kcal)
Fett	2,0 g
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	61,3 g
Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	10,0 g
Eiweiss	11,7 g
Salz	< 0,01 g

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit beträgt bei ungeöffneter Packung 6 Monate.

Bestellinformationen

Artikelname: Weizenvollkornmehl hell
Artikelnummer: 11377
Einheit: 25 kg-Papiersack (PS25)
Label: konventionell

Verfügbarkeit

Ab sofort erhältlich.



«S'helle Weizävollchornmähl – jetzt biüs erhältlich.»

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch