

# Sojamehl geröstet bio 25kg

Unser Bio Sojamehl wird aus Sojabohnen aus kontrolliert biologischem Anbau in Europa hergestellt. Die Bohnen werden getoastet, also schonend erhitzt, um deren natürlichen Pflanzenschutz gegen Schädlinge zu entfernen. Anschließend werden sie fein vermahlen, um ein leichtes, nussiges Mehl zu erzeugen. Unser Bio-Sojamehl ist eine ausgezeichnete Quelle für Ballaststoffe und Eiweiß und von Natur aus ohne Gluten. Das macht es zu einer idealen Mehialternative für Menschen, die auf Gluten verzichten oder einfach ihre von Ballaststoff- und Proteinaufnahme erhöhen möchten. Mit seinem milden Geschmack eignet sich unser Bio Sojamehl hervorragend für eine Vielzahl von Backwaren, wie Brot, Kekse und Kuchen. Darüber hinaus ist es ideal zum Binden von Soßen und Suppen oder auch als Ei-Ersatz. Ein Esslöffel Bio-Sojamehl mit zwei Esslöffeln Wasser verrührt ersetzt ein Ei. So wird veganes Backen zum Kinderspiel. Weitere eiweißreiche Mehle finden Sie bei uns im Shop: [Bio Süßlupinenmehl](#) und [Bio Kichererbsenmehl](#).

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1753 kj
Brennwert kcal	419 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.9 g
Kohlenhydrate	7 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	41 g
Salz	0.01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Ja

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