Dinkel bio 6x500g

Der ältere Verwandte des Weizens sticht mit seinem herzhaft-nussigen Aroma hervor. Seine länglichen, hellbraunen Körner lassen sich somit für herzhafte Gerichte gut als Reisalternative nutzen und dienen hierbei als Protein- wie Ballaststoffquelle. Zu Mehl vermahlen eignet sich Dinkel für alle Arten von Gebäck.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1420 kj
Brennwert kcal	339 kcal
Fett	2.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	59.5 g
davon Zucker	6.8 g
Ballaststoffe	10.7 g
Eiweiß	14.6 g
Salz	0.02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Ja
Dinkel	Nein
Dinkel	Ja
Dinkel	Nein
Dinkel	Ja
Dinkel	Nein
Dinkel	Ja
Dinkel	Nein
Dinkel	Ja
Dinkel	Nein
Dinkel	Ja
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