

Vonwiller Weizenmehl W700 glatt 30kg

Weizenmehl W700 glatt spezial

Produkt	003626	Erhältliche Einheiten	Sa
Nettofüllmenge	30 kg		

Produktbeschreibung

Glattes Mehl weist eine besonders feine Körnung auf und wird insbesondere für die Herstellung von feinen Backwaren verwendet (z.B. für Biskuit-, Germ-, oder Mürbteig). Je feiner das Mehl, desto besser und schneller nimmt es die Flüssigkeit auf. Dadurch eignet sich glattes Mehl bspw. auch sehr gut zum Binden von Soßen.

Inhaltsstoffe

Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.450 kJ (342 kcal)
Kohlenhydrate	~ 70 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,2 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 0,9 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0,2 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 12 Gramm
Salz	~ 0 Gramm