

Hanfmehl 500g, bio

Das Mehl aus der Speisehanf-Saat ist zum Backen und Kochen bestens geeignet, denn es verleiht den Speisen einen angenehmen nussigen Geschmack und dient als wertvoller Eiweiß- und Mineralstoff-Lieferant.

Das fein vermahlene Speisehanf-Mehl besitzt einen hohen Anteil an Ballaststoffen und ist frei von Gluten.

Das Speisehanfmehl wird durch das Pressen von Speisehanfsamen gewonnen. Es wird aus dem Pressrückstand der Speisehanfsamen gewonnen und durch weiteres Zermahlen zu einem feinen und sehr schmackhaften Mehl verarbeitet.

Verwendung:

Ersetze 8-10% des Getreidemehles durch Speisehanf-Mehl und verfahre sonst wie üblich bei der Zubereitung Deiner Speisen und Backwaren. Auch zum Abbinden von Suppen und Soßen ist das Speisehanfmehl eine gesunde und schmackhafte Alternative!

Speisehanfmehl ist:

- laktosefrei
- glutenfrei
- zuckerfrei
- hefefrei
- vegan

(kann Spuren von anderen Getreiden enthalten)

Zutaten: 100% vermahlener Presskuchen aus Speisehanfsamen

Inhalt: 500g Speisehanfmehl in Rohkost-Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau

Aus EU-Landwirtschaft. Abgefüllt in Deutschland.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1331 kj
Brennwert kcal	320 kcal
Fett	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,7 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	34,2 g
Salz	0,04 g
Eiweiß	36,4 g

Allergene

IdNr.: 000111000
USt-IdNr.: XX 111 222 333
Finanzamt: Coesfeld

glutenhaltiges Getreide	Ja
Lupine	Ja

Zusätzliche Informationen

Speisehanfmehl ist:

- laktosefrei
- biologisch
- vegan

Herkunftsland:

Aus EU-Landwirtschaft