

VOM KORN ZUM BROT



MEHL IM CHECK

ANSCHAUUNGSMATERIAL:
SEITEN 2–13 DOPPELSEITIG AUSDRUCKEN



BIO - WEIZENMEHL Type W 700, glatt

Enthält von Natur aus Gluten.

100 g enthalten durchschnittlich		% der RM ¹
Energie kJ/kcal	1446/341	17 %
Fett	1,5 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	2 %
Kohlenhydrate	70 g	27 %
davon Zucker	< 0,5 g	0 %
Ballaststoffe	3,0 g	
Eiweiß	11 g	21 %
Salz	< 0,01 g	0 %

¹RM: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Werte unterliegen den natürlichen, ernährungsbedingten Schwankungen.
Kann Spuren von Soja, Senf und Lupinen enthalten.
Trocken lagern. Chargennummer / Mindestens haltbar bis Ende: siehe Packungsoberseite.
Nach dem Öffnen gut verschlossen aufbewahren.
Verzehrsanweisung: Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgebacken werden. Bitte beachten Sie die Regeln der guten Küchenhygiene. Reinigen Sie nach Kontakt mit Mehlen und Teigen gründlich alle Geräte und Flächen sowie Ihre Hände.
Gewichtsverlust durch Austrocknung möglich. Dieser wird durch Zugabe von Flüssigkeit in der Teigerstellung wieder ausgeglichen.

Nettofüllmenge bei Abfüllung
e 1000 g

BIO GLATTES WEIZEN MEHL

aus 100%
österreichischem
Bio-Weizen
Type W 700

geeignet für Germ-,
Keks- & Kuchenteig sowie
als Saucenbinder





ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.







ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.





Von Natur aus glutenhaltig.

100 g enthalten durchschnittlich		% der RM*
Energie kJ/kcal	1405/335	16,7%
Fett	2,4g	3,4%
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g	2,0%
Kohlenhydrate	59g	22,7%
davon Zucker	2,4g	2,7%
Ballaststoffe	19g	
Eiweiß	8,1g	16,2%
Salz	0,01g	0,2%

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). Werte unterliegen den natürlichen, erntebedingten Schwankungen.

Trocken und lichtgeschützt lagern. Chargennummer/Mindestens haltbar bis Ende: siehe Verschluss.

Nettofüllmenge bei Abfüllung:

e 1kg

BIO-ROGGEN-VOLLKORN-MEHL

NATUR zum GENIESSSEN

Nettofüllmenge bei Abfüllung:

e 1kg



Dieses BIO-ROGGEN-VOLLKORNMEHL ist besonders gut für die Herstellung von Mischbrot und Roggen-vollkornbrot geeignet. Es verleiht dem Brot einen kräftigen Geschmack und eine dunkle Farbe. Mehl und Teige sind nicht zum Roh-gut durchgebacken und müssen stets von Soja, Lupine und Senf enthalten.

NATUR zum GENIESSSEN



FEBRUAR 2027



ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.







ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.





**MEHL
GRIFFIG**
Type W480

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH

**MEHL
GRIFFIG**
Type W480

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH

WEIZENMEHL GRIFFIG
TYPE W 480

Trocken lagern.
MINDESTENS HALTBAR BIS ENDE: siehe Verschluss.
Nach dem Öffnen gut verschlossen aufbewahren.
Geringer Gewichtsverlust durch Austrocknung möglich.
Mehl und Teige sollten nicht roh verzehrt, sondern
durcherhitzt werden.
Kann Spuren von Soja, Senf und Lupine enthalten.

100 g enthalten durchschnittlich:			% der RM¹
Energie	1529 kJ/360 kcal		
Fett	1,3 g		18 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		2 %
Kohlenhydrate	75 g		29 %
davon Zucker	<0,5 g		<1 %
Eiweiß	11 g		22 %
Salz	0 g		0 %

**OHNE
gen
TECHNIK**
HERGESTELLT

Ohne Gentechnik hergestellt
gemäß Codex-Richtlinie
„Gentechnikfreie Produktion“,
kontrolliert durch SLK GmbH,
Salzburg.

e 1 kg e



ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.







ERKLÄRUNGSLISTE

- **Gewicht:** Zeigt, wie viel Mehl in der Verpackung enthalten ist, z. B. 1 kg.
- **Getreideart:** Welche Art von Getreide für das Mehl verwendet wurde, z. B. Weizen, Roggen oder Dinkel.
- **Mehltype:** Gibt an, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto dunkler und nährstoffreicher ist das Mehl.
- **Besonderheiten:** Zusätzliche Informationen zum Mehl, z. B. glutenfrei oder spezielle regional angebaute Getreidearten.
- **Zusatzmittel:** Zusätzliche Stoffe, die dem Mehl hinzugefügt wurden, z. B. Backhilfsmittel oder Vitamine.
- **Nährwerttabelle:** Zeigt, wie viele Nährstoffe das Mehl enthält, z. B. Energie (Kalorien), Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Datum, bis zu dem das Mehl seine besten Eigenschaften behält.
- **Lagerung:** Hinweise, wie das Mehl aufbewahrt werden sollte, z. B. trocken, kühl und dunkel.
- **Gütesiegel:** Ein Symbol, das zeigt, dass das Mehl bestimmte Qualitäts- oder Herkunftsstandards erfüllt, z. B. Bio oder regional.
- **Verwendungstabelle oder -möglichkeiten:** Zeigt, für welche Produkte das Mehl besonders geeignet ist, z. B. Brot, Kuchen oder Pizza.

