

Bio-Buchweizenmehl



Bio-Buchweizenmehl wird aus 100% Bio-Buchweizenkern hergestellt. Vor allem ist es glutenfrei, daher ist es ein großartiger Ersatz für Rezepte, die andere Mehle verwenden, die Gluten enthalten. Buchweizenmehl ist reich an Lysin, Eisen, Mangan, Zink und anderen Spurenelementen, als das durchschnittliche Getreide reich ist, und enthält reichhaltige Ballaststoffe, so dass der Buchweizen eine sehr gute Ernährungsfunktion im Gesundheitswesen hat. Unser Bio-Buchweizen wächst in der Inneren Mongolei, wo die Temperatur von Tag zu Nacht stark variiert und der Sonnenschein ausreicht. Er lässt den Nektar bis in den Nachmittag fließen, wenn Buchweizen blüht. In der Zwischenzeit liegt der Säuregehalt des Bodens in der Inneren Mongolei bei pH 6 bis 7 und die Bodenschicht ist locker, was der Ausgrabung von Sämlingen und der Wurzelentwicklung förderlich ist. Die pyramidenförmigen Körner werden geerntet und zu überraschend reichem Mehl mit kleinen schwarzen Flecken gemahlen, die aus der gemahlene Samenschale stammen. So wird traditionelles Buchweizenmehl seit Hunderten von Jahren hergestellt. Buchweizenmehl enthält eine erhebliche Menge an Ballaststoffen, und Studien haben gezeigt, dass es die Geschwindigkeit der Glukoseabsorption nach einer Mahlzeit verlangsamt. Buchweizen ist auch eine gute Quelle für Protein und Kalzium. Buchweizen hat einen einzigartigen, durchsetzungsfähigen Geschmack, der sowohl in Schnellbrot als auch in Hefebrot

besonders gut ist. Unser Bio-Buchweizenmehl wird nach den Bio-Standards EU und USDA hergestellt.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-BUCHWEIZENMEHL
Zutaten	Buchweizen
Ursprung	China
PHYSIKALISCH	
Aussehen	Ein hellgraues Mehl. Natürliches Buchweizenaroma, frei von ranzigem, muffigem und saurem Geschmack.
Feuchtigkeit(%)	15% max
Reinheit(%)	99,9% min
LAGER	Unter kühlen und trockenen Bedingungen bei Raumtemperatur ohne direkte Sonneneinstrahlung gelagert. Temperaturgesteuertes Lager empfohlen.
REGALLEBEN	12 Monate.
ZERTIFIZIERUNG	Bio EU / NOP
NICHT GVO	Alle Produkte, die wir liefern, sind gentechnikfrei.
SCHWERMETALLE	
Blei (mg / kg)	<0,2 ppm
Chrom (mg / kg)	<0,1 ppm
MIKROBIOLOGIE	
Gesamtplattenanzahl (KBE / g)	<10.000
Yeats & Mold (KBE / g)	<3.000
Coliforme (KBE / g)	<1.000

E. Coli (KBE / g)	<10
Bacillus cereus (KBE / g)	<10
Samonella (/ 25 g)	Negativ
MYCOTOXINE	
Aflatoxin B1 (ug / kg)	<2ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2 (ug / kg)	<4ppb
Ochratoxin (ug / kg)	<5ppb
VERPACKUNG	25 kg mehrschichtige Papiertüte oder 1000 kg Einkaufstasche
WIRD BEARBEITET	Farbe sortiert, Metall erkannt, frei von Steinen, Metall, Glas und anderen schädlichen Stoffen, solide handelsübliche Qualität, gemäß den CIQ-Vorschriften für den menschlichen Verzehr geeignet.

Eigenschaften

- Certified Organic, Non-GMO
- Ungebleicht, nicht bromiert, nicht angereichert
- Sehr cholesterin- und natriumarm
- Niedrig an gesättigten Fettsäuren
- Gute Quelle für Ballaststoffe und Magnesium
- Sehr gute Manganquelle
- Enthält Calcium
- Reich an Eisen
- Herkunftsland: China

Nutzen für die Gesundheit

- Ein Getreide, das gut für Ihr Herz-Kreislauf-System ist.
- Bessere Blutzuckerkontrolle und ein geringeres Diabetes-Risiko.
- Hilft Gallensteine zu verhindern.

- Das gesundheitsfördernde Potenzial ist gleich oder sogar höher als das von Gemüse und Obst.
- Lignane schützen vor Herzerkrankungen.
- Signifikante kardiovaskuläre Vorteile für Frauen nach der Menopause.
- Verhindern Sie Herzinsuffizienz mit einem Vollkornfrühstück.
- Ballaststoffe aus Vollkornprodukten und Obst zum Schutz vor Brustkrebs.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Buchweizenmehl](#)