

# Spezifikationen

Gran Alpin Produkte

Bio Knospe

Anbau in Graubünden

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie	Energie	Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss	Zutaten
	kJ	kcal	g	g	g	g	
<b>Dinkel</b>	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6	Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Emmer</b>	1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6	Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Gerste</b>	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Hafer</b>	1477	353	7.0	60.0	6.0	12.0	Berg-Hafer, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Roggen</b>	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Rollgerste</b>	1470	347	1.4	71.0	4.6	10.4	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizen</b>	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Buchweizen (geschält)</b>	1470	346	1.7	71.0	3.7	9.8	Berg-Buchweizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Körnermischung</b>	1372	326	2.4	60.2	12.3	11.1	70% Weizen, je 10% Hafer, Gerste und Roggen

Allergene: glutenhaltig

# Spezifikationen

Gran Alpin Produkte		Bio Knospe			Anbau in Graubünden		
NÄHRWERTE 100G/100ML							
Produkt		Energie	Energie	Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss Zutaten
		kJ	kcal	g	g		g
<b>Dinkelmehl</b>	<b>hell/weiss</b>	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3 Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Dinkelmehl</b>	<b>hell/steingemahlen</b>	1490	350	2.0	66.0	4.9	14.0 Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Dinkelmehl</b>	<b>dunkel</b>	1480	348	2.2	65.0	5.7	14.3 Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Dinkelmehl</b>	<b>Vollkorn</b>	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6 Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Emmermehl</b>	<b>Vollkorn</b>	1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6 Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Emmermehl</b>	<b>hell/steingemahlen</b>	1453	347	1.6	69.0		13.0 Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Gerstenmehl</b>		1460	344	1.4	71.0	4.63	9.7 Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Roggenmehl</b>	<b>Ruch</b>	1420	336	1.3	67.8	8.6	9.0 Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Roggenmehl</b>	<b>Vollkorn</b>	1420	337	1.5	63.1	14.1	10.8 Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenmehl</b>	<b>alba/weiss 400</b>	1470	346	1.1	71.0	3.2	11.5 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenmehl</b>	<b>Zopfmehl/weiss 550</b>	1460	344	1.3	69.5	3.2	12.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenmehl</b>	<b>Halbweiss</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenmehl</b>	<b>Ruch</b>	1440	339	1.7	64.6	5.7	13.5 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenmehl</b>	<b>Vollkorn</b>	1430	338	2.0	61.0	11.0	13.5 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Buchweizenmehl</b>		1470	348	2.2	68.4	4.2	11.5 Berg-Buchweizen, aus Schweizer Bio-Anbau

Allergene: glutenhaltig

# Spezifikationen

Gran Alpin Produkte

Bio Knospe

Anbau in Graubünden

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie kJ	Energie kcal	Fett g	Kohlenhydrate g	Nahrungsfasern	Eiweiss g	Zutaten
<b>Zopfmehl-Mischung</b>	1464	345	1.3	69.4	3.1	12.3	80 % Weizenweissmehl 550 + 20 % Dinkelmehl hell
<b>Mehlmischung 3-Korn</b>	1425	336	0.7	67.7	6.7	12.3	70 % Weizenruchmehl + 15 % Gerstenmehl + 15 % Roggenruchmehl
<b>Parc Ela Brotmehlmischung</b>	1443	341	1.5	69.0	5.5	10.4	60 % Weizenhalbweissmehl + 20 % Roggenruchmehl + 6.67 % Gerstenmehl + 6.67 % Roggenschrot + 6.67 % Gerstenschrot
<b>Pizochelmehl</b>	1460	344	0.8	68.2	5.4	13.1	75 % Weizenruchmehl + 10 % Vollkornmehl aus Weizen gedarrt + 7.5 % Roggenruchmehl + 7.5 % Gerstenmehl

Allergene: glutenhaltig

# Spezifikationen

Gran Alpin Produkte

Bio Knospe

Anbau in Graubünden

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie kj	Energie kcal	Fett g	Kohlenhydrate g	Nahrungsfasern g	Eiweiss g	Zutaten
<b>Beta-Gerstenflocken</b>	1410	333	1.5	66.1	10.3	8.5	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Dinkelflocken</b>	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6	Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Roggenflocken</b>	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenflocken</b>	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>(Gerste)</b>	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Haferflocken</b>	1477	353	7.0	60.0	6.0	12.0	Berg-Hafer, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>4-Flocken-Mix</b>	1356	322	2.2	61.0	11.6	11.5	je 1/4 Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste
<b>Schrot aus Weizen</b>	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Schrot aus Roggen</b>	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Schrot aus Gerste</b>	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Schrot aus Dinkel</b>	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6	Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenkleie</b>	1'090	264	4.7	17.7	45.1	15.2	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Dinkelkleie</b>	1'112	268	4.7	18.0	45.0	16.0	Dinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
<b>Weizenkeime</b>	1'580	375	9.5	35.1	16.3	29.2	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau

Allergene: glutenhaltig

# Spezifikationen

Gran Alpin Produkte	Bio Knospe	Anbau in Graubünden	Spezifikationen	Allergene
---------------------	------------	---------------------	-----------------	-----------

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie kJ	Energie kcal	Fett g	Kohlenhydrate g	Nahrungsfasern g	Eiweiss g	Zutaten	
<b>Novena</b>	<b>Spiralen</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Weizenmehl Halbweiss	glutenhaltiges Getreide
	<b>Maccaroni</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Weizenmehl Halbweiss	glutenhaltiges Getreide
	<b>Conchiglias</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Weizenmehl Halbweiss	glutenhaltiges Getreide
	<b>Vatgas</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Weizenmehl Halbweiss	glutenhaltiges Getreide
	<b>Safrannudeln</b>	1500	358	2.0	73.0		12.0 Weizenmehl Halbweiss / Eier / Safran	glutenhaltiges Getreide, Eier
	<b>Tagliarins mit Spinat</b>	1500	358	2.0	73.0		12.0 Weizenmehl Halbweiss / Spinat / Eier	glutenhaltiges Getreide, Eier
	<b>Pizzoccheri</b>	1438	341	2.6	63.6	9.9	10.8 Weizenhalbweissmehl / Buchweizenmehl 50:50	glutenhaltiges Getreide
	<b>Dinkelnudeln</b>	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3 Dinkelmehl	glutenhaltiges Getreide
	<b>Tagliarins stigs</b>	1515	362	2.0	73.0		13.0 Dinkelmehl / Eier	glutenhaltiges Getreide, Eier
	<b>Scartazzini</b>	<b>Tagliadinas</b>	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0 Weizenmehl Halbweiss aus Münstertaler Weizen
<b>Roggennudeln</b>		1420	336	1.3	67.8	8.6	9.0 Roggenruchmehl	glutenhaltiges Getreide
<b>Emmer-Teigwaren</b>		1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6 Emmermehl	glutenhaltiges Getreide
<b>Pizzoccheri</b>		1455	344	1.9	67.3	4.6	12.3 Weizenhalbweissmehl / Buchweizenmehl 50:50	glutenhaltiges Getreide