

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte Körner

Bio Knospe

Anbau in Graubünden

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie		Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss	Salz	Zutaten
	kJ	kcal						
UrDinkel	1457	348	1.7	60.3	9.96	17.0	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Kernotto	1450	343	2.2	62.0	7.40	15.0	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
Emmer	1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6	0.0	Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
Gerste	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	0.0	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
Hafer	1477	353	7.0	60.0	6.0	12.0	0.0	Hafer, aus Schweizer Bio-Anbau
Roggen	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	0.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
Rollgerste	1470	347	1.4	71.0	4.6	10.4	0.0	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizen	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Buchweizen (geschält)	1470	346	1.7	71.0	3.7	9.8	0.0	Berg-Buchweizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Körnermischung	1372	326	2.4	60.2	12.3	11.1	0.0	70% Weizen, je 10% Hafer, Roggen, Gerste
Kruska Mischung	1360	324	3.2	61.0	10.8	10.6	0.0	je 1/4 Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste

Allergene: glutenhaltig

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte		Mehle		Bio Knospe			Anbau in Graubünden		
NÄHRWERTE 100G/100ML									
Produkt		Energie	Energie	Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss	Salz	Zutaten
		kJ	kcal	g	g	g	g	g	g
UrDinkel-Mehl	hell/weiss	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Mehl	hell/steingemahlen	1480	348	1.5	69.0	3.3	13.0	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Mehl	dunkel	1461	349	2.0	65.0	5.5	13.0	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Mehl	Vollkorn	1496	357	3.6	64.0	8.3	13.0	0.0	Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
Emmermehl	Vollkorn	1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6	0.0	Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
Emmermehl	hell/steingemahlen	1453	347	1.6	69.0		13.0	0.0	Berg-Emmer, aus Schweizer Bio-Anbau
Gerstenmehl		1460	344	1.4	71.0	4.63	9.7	0.0	Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
Roggenmehl	Ruch	1420	336	1.3	67.8	8.6	9.0	0.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
Roggenmehl	Vollkorn	1420	337	1.5	63.1	14.1	10.8	0.0	Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenmehl	alba/weiss 400	1470	346	1.1	71.0	3.2	11.5	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenmehl	Zopfmehl/weiss 550	1460	344	1.3	69.5	3.2	12.0	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenmehl	Halbweiss	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenmehl	Ruch	1440	339	1.7	64.6	5.7	13.5	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenmehl	Vollkorn	1430	338	2.0	61.0	11.0	13.5	0.0	Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Buchweizenmehl		1470	348	2.2	68.4	4.2	11.5	0.0	Berg-Buchweizen, aus Schweizer Bio-Anbau

Allergene: glutenhaltig

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte

Mischungen

Bio Knospe

Anbau in Graubünden

NÄHRWERTE 100G/100ML

Produkt	Energie kJ	Energie kcal	Fett g	Kohlenhydrate g	Nahrungsfasern	Eiweiss g	Salz g	Zutaten
Zopfmehl-Mischung	1464	345	1.3	69.4	3.1	12.3	0.0	80 % Weizenweissmehl 550 + 20 % UrDinkel-Mehl hell
Mehlmischung 3-Korn	1425	336	0.7	67.7	6.7	12.3	0.0	70 % Weizenruchmehl + 15 % Gerstenmehl + 15 % Roggenruchmehl
Parc Ela Brotmehlmischung	1443	341	1.5	69.0	5.5	10.4	0.0	60 % Weizenhalbweissmehl + 20 % Roggenruchmehl + 6.67 % Gerstenmehl + 6.67 % Roggenschrot + 6.67 % Gerstenschrot
Pizochelmehl	1460	344	0.8	68.2	5.4	13.1	0.0	75 % Weizenruchmehl + 10 % Vollkornmehl aus Weizen gedarrt + 7.5 % Roggenruchmehl + 7.5 % Gerstenmehl

Allergene: glutenhaltig

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte	Flocken	Bio Knospe	Anbau in Graubünden				
NÄHRWERTE 100G/100ML							
Produkt	Energie	Energie	Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss	Salz Zutaten
	kj	kcal	g	g	g	g	g
UrDinkel-Flocken	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6	0.0 Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
Roggenflocken	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	0.0 Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenflocken	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	0.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Gerstenflocken	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	0.0 Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
Haferflocken	1477	353	7.0	60.0	6.0	12.0	0.0 Hafer, aus Schweizer Bio-Anbau
4-Flocken-Mix	1360	324	3.2	61.0	10.8	10.6	0.0 je 1/4 Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste
Schrot aus Weizen	1380	327	1.8	59.6	13.3	11.4	0.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Schrot aus Roggen	1245	294	2.0	60.0	14.0	9.0	0.0 Berg-Roggen, aus Schweizer Bio-Anbau
Schrot aus Gerste	1339	320	2.1	64.3	9.8	9.8	0.0 Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau
Schrot aus UrDinkel	1460	346	2.7	60.0	9.4	15.6	0.0 Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Griess	1402	335	1.7	60.0	9.9	14.0	0.0 Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Dunst	1442	340	1.1	70.0	9.5	10.0	0.0 Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenkleie	1090	264	4.7	17.7	45.1	15.2	0.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
UrDinkel-Kleie	1112	268	4.7	18.0	45.0	16.0	0.0 Berg-UrDinkel, aus Schweizer Bio-Anbau
Weizenkeime	1580	375	9.5	35.1	16.3	29.2	0.0 Berg-Weizen, aus Schweizer Bio-Anbau
Allergene: glutenhaltig							

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte	Teigwaren	Bio Knospe	Anbau in Graubünden
---------------------	-----------	------------	---------------------

NÄHRWERTE 100G/100ML

	Produkt	Energie		Fett	Kohlenhydrate	Nahrungsfasern	Eiweiss	Salz	Zutaten
		kJ	kcal						
<i>Novena</i>	Spiralen	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss
	Maccaroni	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss
	Conchiglias	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss
	Vatgas	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss
	Safrannudeln	1500	358	2.0	73.0		12.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss / Eier / Safran
	Tagliarins mit Spinat	1500	358	2.0	73.0		12.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss / Spinat / Eier
	Pizzoccheri	1438	341	2.6	63.6	9.9	10.8	0.0	Weizenhalbweissmehl / Buchweizenmehl 50:50
	Dinkelnudeln	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3	0.0	Dinkelmehl
	Tagliarins stigs	1515	362	2.0	73.0		13.0	0.0	Dinkelmehl / Eier
<i>Scartazzini</i>	Tagliadinas	1440	340	1.5	66.2	5.0	13.0	0.0	Weizenmehl Halbweiss aus Münstertaler Weizen
	Roggennudeln	1420	336	1.3	67.8	8.6	9.0	0.0	Roggenruchmehl
	Emmer-Teigwaren	1456	345	3.9	59.4	11.2	12.6	0.0	Emmermehl
	Pizzoccheri	1455	344	1.9	67.3	4.6	12.3	0.0	Weizenhalbweissmehl / Buchweizenmehl 50:50
	UrDinkel-Chrüsali	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3	0.0	UrDinkel-Mehl hell
	UrDinkel-Nudeln	1496	357	3.6	64.0	8.3	13.0	0.0	UrDinkel-Mehl Vollkorn
	UrDinkel-Spaghetti	1480	348	1.5	69.0	2.8	13.3	0.0	UrDinkel-Mehl hell

Allergene: glutenhaltig

Spezifikationen

Gran Alpin Produkte	Bier	Bio Knospe	Anbau in Graubünden
----------------------------	-------------	-------------------	----------------------------

NÄHRWERTE 100ML

Produkt	Energie	Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz	Zutaten
	<small>kj</small>	<small>kcal</small>	<small>g</small>	<small>g</small>	<small>g</small>	<small>g</small>	
Gran Alpin Bier (5.00% Alk. vol.)	220	53	0.5	5.0	0.6	0.01	Quellwasser, Gerstenmalze*, Hopfen, Hefe

Allergene: glutenhaltig

*aus Bio Braugerste