

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, erntebedingten Schwankungen.
 Kann Spuren von Soja, Senf und Lupinen enthalten.
 Trocken lagern. Chargennummer / Mindestens haltbar bis Ende: siehe Packungsoberseite.
 Nach dem Öffnen gut verschlossen aufbewahren.
 Verzehrhinweis: 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.



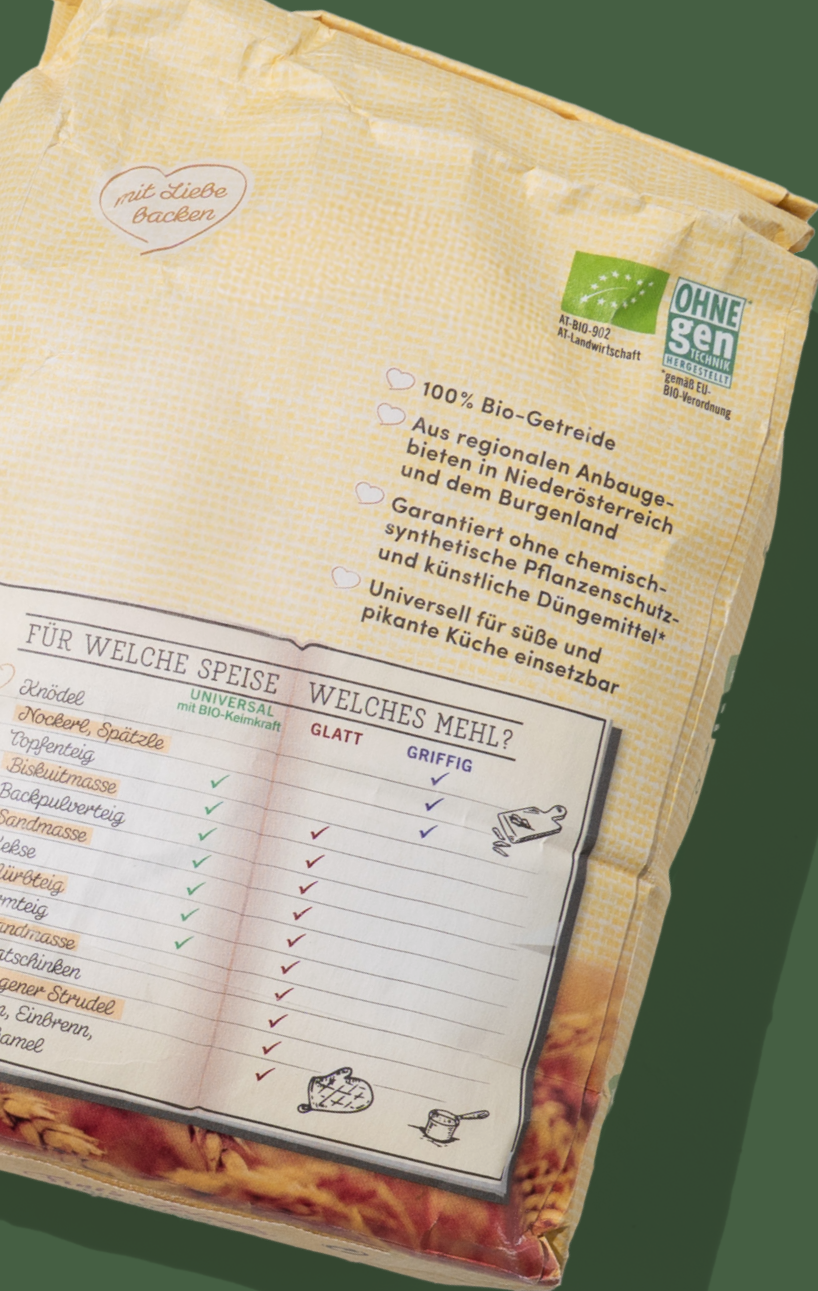




ERKLÄRUNGSLISTE

- **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:

	1529 kJ/360 kcal	% der RM*
Energie		
Fett	1,3 g	18 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	2 %
Kohlenhydrate	73 g	29 %
davon Zucker	<0,5 g	<1 %
Eiweiß	11 g	22 %
Salz	0 g	0 %

*RM-Referenzmenge für einen durchschnittlichen
Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

**OHNE
gen
TECHNIK
HERGESTELLT**

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

e 1 kg e

VERWENDUNGSTABELLE

Für die Herstellung von Mehl werden nur Österreichs
beste Weizenmehle verwendet. Durch die schonende
Mahlung des Weizens ist die Type W 480 besonders
weich und gut geeignet. Es handelt sich um ganzweizen naturweiches
Mehl, frei von allen Zusätzen.

Speise

Nocken, Spätzle	Glatte	Universal	Griffig
Knödel			
Topfensteig			
Biskuitteig			
Kekse			
Backpulver-, Murb-,			
gerneigteig			
Sandmasse			
Einfahren-,			
Beckentel-,			
Platzschinken			
Bratenteig			
Gezogene Strudel			

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

**Land
schafft
Leben**
WISSEN ZUM ESSEN

© 2026

SEMINAR
BAUER
INNEN

Ländliches
Fortbildungsinstitut

LFI

Schule am
Bauernhof



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.

