

# Buchweizenmehl hell CH

## Aus Schweizer Bio Anbau!

Buchweizen ist in der schmackhaften Vollwertküche nicht mehr wegzudenken! Er enthält langsam verdauliche Kohlenhydrate, einen hohen Anteil an essentiellen Proteinen, vor allem Lysin und Mineralstoffe. Der Buchweizen ist von Natur aus glutenfrei und ist botanisch mit der Rhabarber verwandt, nicht aber mit Weizen.

Schon lange im Sortiment der Biofarm ist das Buchweizenvollmehl. Zuerst war aufgrund des Anbaus und der Infrastruktur nur die Herstellung dieses Buchweizenvollmehls möglich. Dank unseren Produzenten und der Initiative eines Westschweizer Landwirts, der in eine spezielle Schälmaschine investiert hat, konnten erstmals Buchweizenkörner aus Schweizer Bio Knospe-Anbau angeboten werden.

Aus dem Prozess der Schälung der Buchweizenkörner entstehen zwei Produkte, zum einen die geschälten Körner und zum anderen das Buchweizenmehl hell. Dieses helle Mehl eignet sich hervorragend für feine Backwaren, schmackhafte süsse oder herzhaft Crêpes oder als Ergänzung in Mehlmischungen.

