



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt	balbur BIO-Leinmehl aus kontrolliert biologischem Anbau
Artikel-Nr.	B_Leinmehl_500
EAN-Code	4260153490103
Zutaten	Leinmehl
Einheit in Gramm	500
Verpackung	Papiertüte (Kreuzbodentüte)
Haltbarkeit	5 Wochen
Lagerung	kühl & dunkel
Verwendung	für die „kalte“ Küche und zum Backen
Herkunft / Qualität der Rohware	biozertifizierte EU-Ware, braune Leinsaat, zu 99,9 % gereinigt
Herstellung	schonend gemahlene Leinsaat
BIO-Kontrollstelle	DE-ÖKO-034



Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

Gerd Ballaschk





Sensorik

Aussehen	braune, geschrotete Leinsamen mit matter bis leicht glänzender Oberfläche
Konsistenz	grob gemahlen, bissfest
Geruch/Geschmack	arteigen, saartig, nussig



Nährwerte in 100 g

Energie	2216 kJ / 537 kcal
Gesamtfett	41,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	24,5 g
Eiweiß	22,8 g
Salz	0,08 g

Bei den aufgeführten Nährwertangaben kann es je nach Charge zu geringfügigen Schwankungen kommen.

Hinweis: Unser BIO-Leinmehl ist ein Naturprodukt, leichte Unterschiede in der Sensorik sind möglich.

Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

Gerd Ballaschk



ORIGINAL SPREEWALD
balbur®

ÖLMÜHLE



Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition.
Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

Gerd Ballaschk



Ölmühle Gerd Ballaschk • Melli-Beese-Str. 10 • 03044 Cottbus

Tel: 0355-29071213 • Fax: 0355-29071215 • info@balbur.de • www.balbur.de