

Schapfen
Mühle

seit 1452



EMMER

Unsere Produkte.

EMMERMEHL TYPE 1300

Sackware à 25 kg / 33 x 25 kg pro Palette
Lose im Silozug

Geeignet für Brote, Kleingebäck/Brötchen und Kuchen

EMMERVOLLKORNMEHL

Sackware à 25 kg / 33 x 25 kg pro Palette
Lose im Silozug

Geeignet für Brote, Kleingebäck/Brötchen und Kuchen

EMMERKERNE

Sackware à 25 kg / 30 x 25 kg pro Palette

Zum Vermahlen oder Verbacken

EMMERFLOCKEN

Sackware à 20 kg / 36 x 20 kg pro Palette

Gut geeignet zur Verwendung in Broten
Sorgt für „Biss“

Christian Faul

Leiter Vertrieb Industrie / GV

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
D-89081 Ulm

Tel.: +49 731 96746 - 15
Fax: +49 731 96746 - 9815
Mobil: +49 173 3100735
c.faul@schapfenmuehle.de

5 GUTE GRÜNDE FÜR EMMER

Biodiversität

Die Wiederentdeckung von Emmer und dessen erneuter Anbau stärkt die biologische Vielfalt im Bereich der Kulturpflanzen und kann somit als aktiver Umweltschutz gesehen werden.

Ursprünglichkeit

Aufgrund seiner langen Historie entspricht Emmer dem Wunsch vieler Verbraucher nach ursprünglichen Produkten und einer unverfälschten Ernährungsweise.

Geschmack

Emmer schmeckt fein, aromatisch, nussig. Emmermehl bringt als Zutat für Gebäcke, insbesondere für Brot und Brötchen, geschmackliche Abwechslung in den Alltag.

Umweltschutz

Spelzen umgeben die Körner des Emmers und schützen sie so weitestgehend vor negativen Umwelteinflüssen. Das Getreide ist dadurch robust und resistenter gegenüber Schädlingsbefall und ein geringerer Einsatz von Spritzmitteln ist möglich.

Nährwerte

Emmer ist eine gute Proteinquelle und ist reich an Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium und Zink. Durch die andere Zusammensetzung des Klebereiweißes Gluten kann Emmer unter Umständen von sensitiven Personen besser vertragen werden.



ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGIE

Emmer ist eine gute Eiweißquelle und enthält mehr wertvolle Mineralstoffe als Weichweizen. Besonders hoch sind die Konzentrationen an Magnesium und Zink. Auch Beta-Carotin, das vom Körper in Vitamin A umgewandelt wird und für das Immunsystem wichtig ist, ist in etwa doppelt so hoher Konzentration vorhanden wie in Weizen. Emmer hat eine andere Glutenzusammensetzung. Empfindliche Personen vertragen Emmer möglicherweise besser als andere Glutenquellen.

