Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Übersicht

Eichelmehl aus Eicheln, 300 g

Produktnummer: ZD0005



Preis

Anzahl	Stückpreis	Grundpreis
Bis 1	9,80 €	32,67 € / 1 Kilogramm
Bis 4	9,30 €	31,00 € / 1 Kilogramm
Ab 5	8,80 €	29,33 € / 1 Kilogramm

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Eichelmehl für jeden Geschmack

Eichelmehl ist nicht gleich Eichelmehl. Die Firma Zelod bietet je nach Jahreszeit Eichelmehl aus verschiedenen Regionen an. Es zeichnet sich durch einen intensiven, würzigen Geschmack aus. Daher stellt es eine hervorragende Zutat zum Backen von schmackhaftem Brot dar. Schon kleine Mengen des Eichelmehls in Rezepten reichen aus, um von dem Geschmack des Eichelmehls und dessen Power-Stoffen profitieren zu können.
Das Eichelmehl stammt von der besonders im Mittelmeerraum ansässigen Sorte Quercus ithaburensis.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Eichel ist ein besonderes Produkt, das nicht intensiv landwirtschaftlich angebaut werden kann. Vielmehr handelt es sich um Eicheln aus wilden bzw. regionalen Eichelwäldern aus verschiedenen Ländern. Je nach Wetter, Klima und anderen Umständen sind diese für den Hersteller zu verschiedenen Jahreszeiten verfügbar.

Herkunft: Türkei

Die Firma Želod.Si bezieht ihre türkischen Eicheln aus der Region östlich von Izmir. Dort gibt es noch große Eichenwälder, die vor allem für die Tanninproduktion genutzt werden, ein Stoff, der auch in Eichelmehl enthalten ist und für den angenehm bitteren Geschmack und mit für den hohen Gesundheitswert sorgt.
Die Eichelbäume wachsen in vereinzelten Hainen im türkischen Hinterland, wildwachsend ohne Einsatz von Pestiziden, Dünger oder sonstigen Anbaumethoden.
Da das Klima in der Türkei wesentlich sonniger, trockener und heißer ist als auf dem Balkan, ist das Mehl von dort wesentlich trockener und würziger als europäische Sorten, was sich positiv auf Geschmack und Haltbarkeit auswirkt.

Haltbarkeit

Eichelmehl ist ein gehaltvolles Lebensmittel und nicht wie z. B. Weißmehl ein nährstoffarmes Isolat. Das bringt aber auch mit sich, dass es unversiegelt empfindlicher für Verderb ist.

Das türkische Eichelmehl ist aus genannten Gründen eher sehr trocken und würzig. Die im Schrank gelagerte Tüte („Speisekammertemperatur") hält problemlos noch viele Wochen, auch wenn sie schon geöffnet wurde.

Auf jeden Fall ist darauf zu achten, das Mehl luftdicht zu verschließen (z. B. damit keine Mehlmotten hineingeraten). Es spricht auch nichts dagegen, es in eine luftdichte Plastikbox umzufüllen oder im Kühlschrank zu lagern, wo es absolut insektensicher ist.

Zu jeder Sendung legen wir einige Rezepte für Brot und Brötchen bei, so dass man sofort loslegen kann!

Archäologische Funde belegen um 5000 die Verwendung von Eichelmehl zum Backen von Brot. Was unseren Vorfahren geholfen hat, durch die Steinzeit zu kommen, kann auch für uns nur gut sein. Eichelmehl sollte eigentlich Bestandteil jeder Paleo-Ernährung sein. Oder einfach für jeden, der gerne eine etwas herbe Note im Brot hat.

Die Vorteile von Eichelmehl

- Glutenfrei.
- Gesund und nahrhaft, da es sich um ein 100 % natürliches Waldprodukt handelt.
- Enthält Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Zucker, Natrium, Gerbstoffe/Tannine und von den Vitaminen vor allem B-Vitamine.
- Das wenige Fett hat ein sehr gutes Fettsäuren-Profil mit einem sehr geringen Anteil gesättigter und einem sehr hohen Anteil einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren.
- Ist für die Zubereitung von Backwaren (Brot, Pfannkuchen, Muffins usw.) geeignet, so dass ca. 15–30 % des Mehls (je nach Geschmack wird es mehr oder weniger herb) durch Eichelmehl zu ersetzen sind.

Nährwertdeklaration

Nährwerte	**pro 100 g**
Brennwert	1534 kJ / 364 kcal
Fett	4,8 g
davon:	

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

– gesättigte Fettsäuren	0,8 g
– einfach ungesättigte Fettsäuren	2,3 g
– mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	67,4 g
– davon Zucker*	7,1 g
Eiweiß	4,6 g
Salz**	< 0,01 g

* natürlich vorkommend, es wird kein Zucker zugesetzt
** Natrium aus natürlichen Quellen

Zutaten

100 % Eichelmehl, gerbstoffbereinigt aus Wildsammlung (Herkunft Türkei).

Verzehrempfehlung des Herstellers

Zur Beimischung in Brot, Gebäcken, Keksen usw.

Lagerungshinweise

Kühl und trocken lagern. Die angebrochene Tüte am besten in eine luftdichte Dose umfüllen und im Kühlschrank lagern. Innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.
Das MHD wird vom Hersteller mit 18 Monaten ab Abfülldatum angegeben.

Produktinformationen

Darreichung:	In Pulverform.
Pflanzen:	Eiche
Produktart:	Lebensmittel