

Bio-Hanfmehl



This product is derived from certified industrial hemp. It contains no CBD, no THC, and is compliant with all applicable food and agricultural regulations.

Price: \$6.50 Ursprünglicher Preis war: ~~\$6.50~~\$6.00Aktueller Preis ist: \$6.00.

Was ist Bio-Hanfmehl?

Bio-Hanfmehl wird durch feines Mahlen des entölten Presskuchens hergestellt, der nach der Kaltpressung von Bio-Hanfsamen zur Ölgewinnung übrig bleibt. Dieses schonende mechanische Verfahren gewährleistet, dass das Mehl seinen hohen Proteingehalt, seinen hohen Ballaststoffgehalt und seine wertvollen Mikronährstoffe, darunter essentielle Mineralien wie Magnesium, Eisen und Zink, behält. Mit seinem unverwechselbaren nussigen und erdigen Geschmack und seiner natürlichen

grünlichen Farbe ist Bio-Hanfmehl eine ausgezeichnete Wahl für Hersteller, die das Nährwertprofil, die Textur und die Attraktivität ihrer glutenfreien und pflanzlichen Lebensmittel verbessern möchten.



Entdecken Sie die außergewöhnliche Vielseitigkeit und Nährstoffdichte von Bio-Hanfmehl, einer nachhaltigen und glutenfreien Alternative aus dem fein gemahlenden Presskuchen von Bio-Hanfsamen. Dieses einzigartige Mehl besticht durch ein beeindruckendes Profil an vollständigem pflanzlichem Protein, Ballaststoffen und essentiellen Mineralien und ist damit eine unverzichtbare Zutat für Hersteller, die gesündere, funktionalere und allergenfreundlichere Produkte entwickeln möchten. Unser Bio-Hanfmehl verleiht einer Vielzahl von Backwaren, Snacks und funktionellen Lebensmitteln erdigen Geschmack und einen robusten Nährwert.

Technische Daten

Parameter	Details
Rohstoff	Bio-Hanfsamenkuchen (Ölpressrückstände)
Verarbeitung	Steingemahlen und gesiebt (70–100 Maschenweite)
Protein	30–35 % (Trockenbasis)
Faser	40–45 % (30 % unlöslich, 10–15 % löslich)
Fett	8–12 % (reich an Omega-3/6)
Kohlenhydrate	≤15 % (Nettokohlenhydrate: ≤5 %)
Feuchtigkeit	≤8%

Parameter	Details
Farbe/Geschmack	Hellbeige, nussig-erdig
Partikelgröße	70–100 Maschen (einstellbar auf 150 Maschen)
Haltbarkeit	18 Monate (kühl/trocken gelagert)

Hauptmerkmale

- Außergewöhnliches Nährwertprofil: Ein Kraftpaket aus vollständigem pflanzlichem Protein, das alle essentiellen Aminosäuren für die Muskelgesundheit und allgemeine Vitalität bietet.
- Hoher Ballaststoffgehalt: Enthält sowohl lösliche als auch unlösliche Ballaststoffe, die eine regelmäßige Verdauung, Darmgesundheit und Sättigung fördern.
- Von Natur aus glutenfrei: Eine ideale Mehralternative für Personen mit Glutenunverträglichkeit, Zöliakie oder für Personen, die eine glutenfreie Diät einhalten.
- Reich an Mineralien: Eine natürliche Quelle wichtiger Mineralien wie Magnesium, Eisen und Zink, die für den Energiestoffwechsel, die Blutgesundheit und die Immunfunktion entscheidend sind.
- Gute Quelle für essentielle Fettsäuren: Obwohl entölt, enthält es noch einige gesunde Fette, darunter Omega-3 und Omega-6.
- Nachhaltig und umweltfreundlich: Hanf ist eine äußerst nachhaltige Nutzpflanze, die nur wenig Wasser und keine Pestizide benötigt und damit den umweltbewussten Markenwerten entspricht.
- Vielseitige Back- und Küchenzutat: Sein einzigartiger Geschmack und seine funktionellen Eigenschaften machen ihn für eine breite Palette von Anwendungen geeignet.
- Bio- und gentechnikfrei-zertifiziert: Aus zertifiziertem Bio-Hanf und nicht gentechnisch verändertem Hanf gewonnen, wodurch eine Clean-Label-Zutat gewährleistet wird, die bei gesundheitsbewussten Verbrauchern Anklang findet.

Anwendungen

Bio-Hanfmehl ist eine vielseitige und hochfunktionelle Zutat, die sich perfekt für eine breite Palette von B2B-Anwendungen in der gesamten Lebensmittelindustrie eignet:

- Glutenfreies Backen: Als teilweiser Ersatz für herkömmliches Mehl in Brot, Muffins, Keksen, Pfannkuchen und Brownies, zur Steigerung des Protein- und Ballaststoffgehalts.

- Funktionelle Backwaren: Verbesserung der Nährwertprofile in gesundheitsorientierten Keksen, Crackern und Snackriegeln.
- Pflanzliche Fleischalternativen: Wird als Bindemittel und Proteinverstärker in veganen Burgern, fleischlosen Broten und anderen herzhaften pflanzlichen Produkten verwendet.
- Snacks: Wird bei der Herstellung von ballaststoff- und proteinreichen Snacks, Energiebällchen und herzhaften Crackern verwendet.
- Nahrungsergänzungsmittel: Als Grundzutat in pulverförmigen Mahlzeitenersatzprodukten, Proteinmischungen und funktionellen grünen Mischungen.
- Pasta und Nudeln: Verleihen Sie glutenfreien Pasta- und Nudelrezepturen einen höheren Nährwert und eine einzigartige Textur.
- Smoothie- und Müsli-Topping: Kann zu verzehrfertigem Müsli hinzugefügt oder als Zutat in Smoothie-Pulvermischungen für einen zusätzlichen Nährstoffschub verwendet werden.

Warum sollten Sie für Ihr Unternehmen unser Bio-Hanfmehl wählen?

Wenn Sie bei Ihrem Bedarf an Bio-Hanfmehl mit uns zusammenarbeiten, erhalten Sie eine hochwertige, nachhaltige Zutat, die den wichtigsten Markttrends und Verbrauchieranforderungen entspricht:

- Erfüllt die Clean Label- und Bio-Anforderungen: Unser zertifizierter Bio-Status unterstützt direkt das Engagement Ihrer Marke für natürliche, gesunde Produkte.
- Adressiert den glutenfreien Markt: Bietet eine hervorragende, allergenfreundliche Option, um die schnell wachsende glutenfreie Verbraucherbasis zu bedienen.
- Steigert Nährwertangaben: Steigern Sie die Attraktivität Ihres Produkts durch einen hohen Protein-, Ballaststoff- und essentiellen Mineralstoffgehalt.
- Nachhaltige und ethische Beschaffung: Nutzen Sie das umweltfreundliche Image von Hanf, um umweltbewusste Verbraucher anzusprechen.
- Gleichbleibende Qualität und Funktionalität: Unsere sorgfältige Verarbeitung gewährleistet ein zuverlässiges Produkt mit gleichbleibenden Back- und Funktionseigenschaften und optimiert so Ihre Produktion.
- Zuverlässige B2B-Versorgung: Wir bieten eine robuste und skalierbare Lieferkette, die Ihren Volumenbedarf effizient und konsistent erfüllen kann.

- Engagierter technischer Support: Unser Team stellt umfassende Datenblätter, Analysezertifikate (CoAs) und fachkundige Beratung bereit, um Sie bei Ihrer Forschung und Entwicklung, Formulierung und Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zu unterstützen.

FAQs

Q: What is the typical protein and fiber content of your Organic Hemp Flour?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically contains 30-35% protein and 30-35% dietary fiber on a dry basis. Exact percentages are provided on the Certificate of Analysis (CoA) for each batch.

Q: Is Organic Hemp Flour a complete protein?

A: Yes, **Organic Hemp Flour** contains all nine essential amino acids, making it a complete plant-based protein.

Q: How does Organic Hemp Flour perform in baking compared to wheat flour?

A: As a gluten-free flour, **Organic Hemp Flour** won't provide the same elasticity as wheat flour. It's often best used as a partial substitute (e.g., 10-25% of total flour) in recipes to add nutrition and a unique flavor while maintaining desired texture. For 100% gluten-free products, it pairs well with other gluten-free flours.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Hemp Flour** typically has a shelf life of 12-24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Does Organic Hemp Flour impart a strong flavor to finished products?

A: **Organic Hemp Flour** has a distinct nutty and earthy flavor. Its intensity will vary depending on the inclusion rate. It generally complements savory and rustic baked goods well. For more delicate flavors, a lower inclusion rate is recommended.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Hanfmehl](#)