Emmer-Spirelli Semola

Emmer (Triticum dicoccum), auch Sommerdinkel genannt

Zutaten
EMMERGRIESS* (eine WEIZENart)
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Nudel in Spiralform - eine der beliebtesten Sorten der italienischen Küche. Pasta - in reiner Emmerqualität mit fein nussigem Geschmack. Das Ur-Korn ist ideal für die Herstellung bester Pasta! Sein festes Korn gibt der Nudel den perfekten al dente-Biss und ein ausgezeichnetes, leicht nussiges Aroma.

Herstellung
Rapunzel Pasta Speciale wird aus ausgemahlenem italienischem Emmergrieß und reinem Quellwasser nach alter Tradition hergestellt. Sie enthält 65% des Getreidekorns. Nach der Pressung und Formgebung durch die entsprechende Matrize, erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 24 Stunden bei maximal 60°C.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Zubereitungshinweis
Für 100g Nudeln je 1 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln ins Wasser geben, umrühren. Auch während des Kochvorgangs immer wieder vorsichtig umrühren. Nudeln abgießen und auf vorgewärmte Teller geben. Kochzeit: 8 Minuten.

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Emmer-Spirelli Semola

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1519 kJ
Brennwert kcal	358 kcal
Fett	1,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	74,00 g
davon Zucker	2,70 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	11,00 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse