

Emmer-Spirelli Semola

Emmer (*Triticum dicoccum*), auch Sommerdinkel genannt

Zutaten

EMMERGRIESS* (eine WEIZENart)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Nudel in Spiralförmigkeit - 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 / 358 kcal kJ
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 Eierzeugnisse

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