

Dinkel-Spirelli hell aus Deutschland

aus deutschem Bio-Dinkel, ohne Ei

Zutaten

DINKELMEHL* (eine WEIZENart)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Nudeln in Spiralform, aus bestem Bio-Dinkel. Mit fein nussigem Geschmack und ausgezeichneter Kocheigenschaft.

Herstellung

Rapunzel Dinkel-Spirelli werden aus ausgemahlenem deutschem Dinkelmehl hergestellt. Es enthält ca. 78% des Getreidekorns. Nach der Pressung und Formgebung durch die entsprechende Matrice, erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 4 Stunden bei maximal 90°C.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Deutschland

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: 12 Minuten.

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Dinkel-Spirelli hell

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1527 kJ / 360 kcal kJ
Fett	1,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	74,00 g
davon Zucker	3,10 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	11,00 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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