

# Dinkel-Spirelli Vollkorn aus Deutschland

aus deutschem Bio-Dinkel, ohne Ei

## Zutaten

DINKELVOLLKORNMEHL\* (eine WEIZENart)

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

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

## Herstellung

Rapunzel Dinkel-Spirelli Vollkorn werden aus deutschem Dinkelvollkornmehl hergestellt. Es enthält 98% des Getreidekorns und zu 100% den Keimling. Nach der Pressung und Formgebung durch die entsprechende Matrize, 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 Vollkorn

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	1452 kJ
<b>Brennwert kcal</b>	344 kcal
<b>Fett</b>	2,40 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,40 g
<b>Kohlenhydrate</b>	62,00 g
<b>davon Zucker</b>	3,30 g
<b>Ballaststoffe</b>	11,0 g
<b>Eiweiß</b>	13,00 g
<b>Salz</b>	< 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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**