

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 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 Vollkorn

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1452 kJ
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	2,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	62,00 g
davon Zucker	3,30 g
Ballaststoffe	11,0 g
Eiweiß	13,00 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