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

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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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