

Bio-Weizendunst Spätzlesmehl 1kg

Bio-Spätzlesmehl aus Weizen:

Doppelgriffiger, leicht rieselfähiger Bio-Weizendunst mit einem nussigen Geschmack. Eignet sich vorzüglich für:

- Spätzle
- Nudeln und Pasta
- Kloßteig
- zum Panieren
- zum Binden von Soßen

Hier finden Sie das passende [Spätzles-Rezept](#).

Sein Charakter: In seiner Körnung zwischen Mehl und Grieß.

Sein Vorzug: Der Teig wird fester und nimmt Wasserwesentlich besser auf.

Seine Besonderheiten: Macht Spätzle goldgelb und kernig im Geschmack. Eignet sich auch bestens zur Herstellung anderer Nudelteige.

Unser Tipp: Teig nicht zu lange stehen lassen!

Auf nährstoffreichem Boden wächst kraftvolles Getreide. Die Naturland Bio-Bauern kennen die Zusammenhänge der Natur und wirtschaften danach. Ganz nach den Regeln des ökologischen Landbaus ohne Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln. Auf diese Weise wächst ein hochwertiges und wertvolles Getreide heran. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Die strengen Naturland Richtlinien sowie die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 gelten für Anbau und Verarbeitung. Regelmäßige Kontrollen auf den Höfen und in der Mühle durch unabhängige Institute garantieren deren Einhaltung.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1443 kj
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	< 0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Ja

Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio WEIZENDUNST