

Dinkeldunst Spätzlesmehl 1 kg

Spätzlesmehl aus Dinkel:

Doppelgriffiger, leicht rieselfähiger Dinkeldunst 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: Wird aus bestem Dinkeln Korn, der Urform des Weizens, gemahlen.

Sein Vorzug: Doppelgriffiger, leicht rieselfähiger Dinkeldunst mit einem nussigen Geschmack.

Seine Besonderheiten: Eignet sich vorzüglich zur Herstellung von Spätzle und zum Binden von Soßen.

Unser Tipp: Teig sofort verarbeiten und nicht quellen lassen!

Unsere Empfehlung: Dieses Mehl ist ganz klar unsere Nummer Eins bei der Herstellung von Spätzle und anderen Nudeln aus Dinkelmehl.

Als regional verankerte Mühle setzen wir traditionell auf heimische Rohstoffe. Deshalb kommt das für unser konventionelles Mehl verwendete Getreide überwiegend aus Baden-Württemberg und Bayern.

Desgleichen sind uns Untersuchungen durch unabhängige Labore und Kontrollinstitute genauso wichtig wie Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Somit können wir Ihnen eine hohe Qualität des Produktes garantieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1484 kj
Brennwert kcal	350 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigteFettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	0,1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
DINKELDUNST, Ascorbinsäure