

Weizendunst Spätzlesmehl 1 kg

Weizenmehl für Spätzle:

Doppelgriffiger, leicht rieselfähiger Weizendunst mit einem nussigen Geschmack. Eignet sich vorzüglich zur Herstellung von Spätzle und zum Binden von Soßen.

Sein Charakter: In seiner Körnung zwischen Mehl und Grieß.

Sein Vorzug: Der Teig wird fester und nimmt Wasser wesentlich 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!

Unsere Empfehlung: Dieses Mehl ist ganz klar unsere Nummer 1 bei der Herstellung von Spätzle und anderen Nudeln. [Hier](#) finden Sie das passende Rezept.

Dunst kann auch für Strudelteig und Kloßteig sowie zum Binden von Soßen oder zum Panieren verwendet werden.

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 {\$unitCode}

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

Allergene

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

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

WEICHWEIZENDUNST