



Emmer-Spirelli Semola, 500g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 500220	GTIN-Stück  4 006040 020721	GTIN-Verpackung  4 006040 020714	eco-ID 140338	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

EMMERGRIESS* (eine WEIZENart)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Nudel in Spiralfarm - eine der beliebtesten Sorten der italienischen Küche. Pasta - in reiner Emmerqualität mit fein nussigem Geschmack. Das Ur-Korn ist ideal für die Herstellung bester Pasta! Sein festes Korn gibt der Nudel den perfekten al dente-Biss und ein ausgezeichnetes, leicht nussiges Aroma.

Besonderheiten

Emmer (Triticum dicoccum), auch Sommerdinkel genannt

Kurzbeschreibung

Nudel in Spiralfarm - eine der beliebtesten Sorten der italienischen Küche. Pasta - in reiner Emmerqualität mit fein nussigem Geschmack. Das Ur-Korn ist ideal für die Herstellung bester Pasta! Sein festes Korn gibt der Nudel den perfekten al dente-Biss und ein ausgezeichnetes, leicht nussiges Aroma.

Zubereitung

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: 8 Minuten.



Emmer-Spirelli Semola, 500g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 500220	GTIN-Stück  4 006040 020721	GTIN-Verpackung  4 006040 020714	eco-ID 140338	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Rapunzel Pasta Speciale wird aus ausgemahlenem italienischem Emmergrieß und reinem Quellwasser nach alter Tradition hergestellt. Sie enthält 65% des Getreidekorns. Nach der Pressung und Formgebung durch die entsprechende Matrize, erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 24 Stunden bei maximal 60°C.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

enthalten: Gluten, Weizen

Spuren möglich: Senf, Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Emmer-Spirelli Semola, 500g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 500220	GTIN-Stück 4 006040 020721	GTIN-Verpackung 4 006040 020714	eco-ID 140338	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Mahlgrad Pasta..... ausgemahlen / semola
 Verarbeitungsweise..... getrocknet
 Garmethode..... Kochtopf

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-006

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Emmer-Spirelli Semola
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Portionsangaben

Portion entspricht..... Empfohlene tägliche Verzehrmenge Erwachsene

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1519 kJ / 358 kcal
 Fett..... 1,60 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,40 g
 Kohlenhydrate..... 74,0 g
 davon Zucker..... 2,7 g
 Ballaststoffe..... 1,8 g
 Eiweiß..... 11,00 g
 Salz..... 0,010 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein