



Lasagne, Dinkelvollkorn, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006268	GTIN-Stück 4 024297 021490	GTIN-Verpackung 4 024297 021506	eco-ID 302645	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-023 |

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Italien

Zutaten

DINKELVOLLKORNMEHL** (eine WEIZENART)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Dinkelvollkorn-Lasagne-Platten für den Genuss traditioneller italienischer Aufläufe.

Besonderheiten

Seit über 30 Jahren kommt der demeter-Dinkel für die Naturata Dinkel-Teigwaren von einer Demeter-Erzeugergemeinschaft mit rund 25 Landwirten von der Schwäbischen Alb in Baden-Württemberg. Frühzeitige Mengenabsprachen, faire Preise und verlässliche Abnahmezusagen garantieren den Landwirten eine wirtschaftliche Basis für ihren Betrieb. Bereits vor der Aussaat werden die benötigten Getreidemengen abgesprochen, sodass gezielt die Fruchtfolge darauf abgestimmt werden kann. Die Boden- und Wetterbedingungen rund um die Schwäbische Alb sind optimal für traditionelle Dinkel-Sorten, die den Naturata Teigwaren einen fein-nussigen Geschmack verleihen.

Kurzbeschreibung

Dinkelvollkorn-Lasagne-Platten für den Genuss traditioneller italienischer Aufläufe.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de





Lasagne, Dinkelvollkorn, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006268	GTIN-Stück  4 024297 021490	GTIN-Verpackung  4 024297 021506	eco-ID 302645	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Naturata Dinkelvollkorn-Lasagne eignet sich für Aufläufe wie zum Beispiel Lasagne Bolognese. Durch ihren fein-nussigen Geschmack harmonisiert sie wunderbar mit Tomaten-, Bolognese- und Sahnesaucen.

Zubereitung

Lasagne-Blätter ungekocht mit den übrigen Zutaten abwechselnd übereinander in die Auflaufform schichten. Die oberste Nudelschicht gut mit Sauce bedecken und bei 200 °C ca. 30-40 Minuten garen.

Herstellung

Diese Dinkelteigwaren werden aus Dinkelmehlvollkornmehl hergestellt. Zur Teigbereitung wird das Mehl kontinuierlich mit Trinkwasser vermischt und so lange geknetet, bis die erforderliche Konsistenz erreicht ist, um den Teig zu walzen und in breite Teig-Platten zu schneiden. Diese werden in einen Trockenofen viele Stunden bei niedriger Hitze getrocknet, sodass den Lasagne-Platten die Feuchtigkeit nicht zu schnell entzogen wird und eine schöne, ebenmäßige Oberfläche entsteht. Anschließend werden die Nudeln von Hand in Schachteln gelegt, gewogen und verpackt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, Vor Wärme schützen

Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier, Senf, Soja

nicht enthalten: Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Weichtier

enthalten: Gluten, Dinkel

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Lasagne, Dinkelvollkorn, 250g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006268	GTIN-Stück 4 024297 021490	GTIN-Verpackung 4 024297 021506	eco-ID 302645	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Mahlgrad Pasta	Vollkorn
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Kochtopf
Pastaform	Lasagne

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-023
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Dinkel-Vollkornnudeln
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1461 kJ / 345 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	63,5 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	12,9 g
Salz	0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe