



Spätzle, Hartweizen hell, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
006075	 4 024297 022015	 4 024297 022022	303740	

Marke

NATURATA

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS**

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

Hartweizen-Spätzle für den Genuss schwäbischer Gerichte oder als Beilage wie selbst gemacht.

Besonderheiten

Für die Naturata Hartweizen-Teigwaren wird 100 % Durum demeter-Hartweizen von biodynamisch arbeitenden Landwirten im italienischen Piemont verwendet. Hartweizen ist ein idealer Rohstoff für Teigwaren, die auch als italienische Pasta bekannt sind. Das Mittelmeergebiet ist aufgrund der Wärme und des geringen Niederschlags optimales Anbauggebiet für Hartweizen. Seit über 30 Jahren bezieht Naturata den Hartweizen von diesen Landwirten und garantiert feste Abnahmemengen und faire Preise. Die schonende Verarbeitung bei dem langjährigen Partner auf der schwäbischen Alb und beste biodynamisch erzeugte Rohstoffe geben den Naturata-Teigwaren den typisch guten Biss und optimale Kocheigenschaften.

Kurzbeschreibung

Hartweizen-Spätzle für den Genuss schwäbischer Gerichte wie selbst gemacht.





Spätzle, Hartweizen hell, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006075	GTIN-Stück  4 024297 022015	GTIN-Verpackung  4 024297 022022	eco-ID 303740	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Hartweizen-Spätzle für den Genuss schwäbischer Gerichte oder als Beilage wie selbst gemacht.

Zubereitung

Kochzeit: 10-12 Minuten.

Herstellung

Die hellen Hartweizennudeln werden aus Grieß hergestellt, der vom Ausmahlgrad mit einer Weichweizenmehltype zwischen 550 und 812 vergleichbar ist. Zur Teigbereitung wird der Grieß kontinuierlich mit Trinkwasser vermischt und so lange geknetet, bis die erforderliche Konsistenz erreicht ist, um den Teig durch die entsprechenden Formen zu pressen. Nach der Ausformung durchlaufen die Spätzle ein Dampfbad. In der stufenweisen Trocknung wird sichergestellt, dass den Nudeln die Feuchtigkeit nicht zu schnell entzogen wird und eine schöne Oberfläche entsteht. Je nach Ausformung erfolgt die Trocknung bei 70 °C bis 100 °C.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier, Senf, Soja

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

enthalten: Gluten, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Spätzle, Hartweizen hell, 500g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
006075	 4 024297 022015	 4 024297 022022	303740	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Garmethode..... Kochtopf

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1528 kJ / 360 kcal
Fett..... 1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,6 g
Kohlenhydrate..... 73 g
davon Zucker..... 0,2 g
Eiweiß..... 12 g
Salz..... 0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Papier

Preise und Konditionen

Pfand..... nein