



Artikelnummer

006014

GTIN-Stück
4 024297 060147

GTIN-Verpackung

eco-ID

24937



Marke

NATURATA

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, myclimate

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

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-Spaghetti für den vollwertigen Pastagenuss.

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. Nur wenige Kilometer entfernt befindet sich der Verarbeitungsbetrieb, in dem die Teigwaren hergestellt werden. Die kurzen Transportwege tragen ebenso wie die Erzeugung nach strengen biodynamischen Kriterien zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Zudem kompensiert Naturata gemeinsam mit myclimate die CO2-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport von Nudel und Verpackung entstehen.

Kurzbeschreibung

Dinkelvollkorn-Spaghetti für den vollwertigen Pastagenuss.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de











Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
006014	4 024297 060147	4 024297 001850	24937	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Naturata Dinkel-Teigwaren eignen sich optimal für Pasta-Gerichte, Aufläufe und Salate. Durch ihren fein-nussigen Geschmack passen sie wunderbar zu Tomaten-, Bolognese- und Sahnesaucen.

Zubereitung

Kochzeit: 8-9 Minuten.

Herstellung

Zur Teigbereitung wird Dinkel-Vollkornmehl kontinuierlich mit Trinkwasser vermischt und so lange geknetet, bis die erforderliche Konsistenz erreicht ist, um den Teig durch die entsprechenden Formen zu pressen. 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

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

enthalten: Gluten, Dinkel

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✓ vegetarisch✓





Artikelnummer

006014



GTIN-Verpackung

eco-ID 24937



Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
Süßung nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis.....ja

Staatliche Siegel EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos. Deutsche Landwirtschaft

 Öko-Kontrollstelle
 DE-ÖKO-007

 Welcher Standard wird erfüllt
 demeter

 Weitere Qualitätskriterien und Labels
 myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis. Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts...... Bio Dinkel Vollkornnudeln

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
 <0,1 g</td>

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Kunststoffolie

Verpackungsmaterial PP

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sonstiges

Klimaschutz www.myclimate.org Tracking: 01-13-739949