

Dinkeldunst

Unser Dinkeldunst wird bei der Vermahlung von Dinkelkörnern gewonnen und hat eine Körnung zwischen Mehl und Grieß. Der doppelgriffige, leicht rieselfähige Dunst mit einem nussigen Geschmack ist das perfekte Mehl für Nudeln und Spätzle.

Dinkeldunst eignet sich vorzüglich für:

- Spätzle
- Nudeln und Pasta
- Kloßteig

Zutaten:

100% Dinkel

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1384 kJ 350 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,3g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	71,7g 0,5g
Ballaststoffe	2,2g
Eiweiß	11,7g
Salz	0,1g

Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung



Tüten bis
10kg

Lieferbar in



konventionell