

## Hartweizengrieß fein

Unser Hartweizengrieß ist eine besonders kleberreiche Weizenart. Grieß durchläuft ein relativ aufwändiges Herstellungsverfahren. Die Getreidekörner werden grob gereinigt, geschält und erst dann mehrmals vermahlen.

Der Teig aus Durum / Hartweizen zeichnet sich aufgrund seines hohen Glutengehalts durch seine feste Konsistenz aus, ist aber dennoch elastisch und formbar. Die Bissfestigkeit und Kochstabilität ist besser als bei Weichweizen (normalem Brotweizen). Außerdem hat Hartweizengrieß einen sehr hohen Anteil an gelben Farbpigmenten, die Nudeln aus Hartweizen ihre unvergleichlich goldgelbe Farbe verleihen.

Dieser ist sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität bei uns erhältlich.

Hartweizengrieß (fein) ist bestens geeignet zur Herstellung von:

- feinen Nudeln
- Pasta aller Art

## Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose  
Verladung

## Zutaten:

100% Hartweizengrieß

## Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1440 kJ 340 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,4g 0,3g
Kohlenhydrate / davon Zucker	70g 1,6g
Ballaststoffe	3,1g
Eiweiß	10,5g
Salz	0,01g

## Lieferbar in

# Heimatsmühle

SEIT 1808



konventionell EU Bio