

Hartweizengrieß grob

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 (grob) ist bestens geeignet zur Herstellung von:

- Nudeln
- Pasta aller Art

Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung

Zutaten:

100% Hartweizengrieß

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1451 kJ 342 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,9g 0,4g
Kohlenhydrate / davon Zucker	69,6g 1,1g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	10,1g
Salz	0,01g

Lieferbar in

Heimatsmühle

SEIT 1808



EU Bio



konventionell