

## Weizendunst

Unser Weizendunst wird bei der Vermahlung von Weizenkörnern 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.

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

Weizendunst eignet sich vorzüglich für:

- Spätzle
- Nudeln und Pasta
- Tortellini
- Kloßteig

### Zutaten:

100% Weizen

### Nährwerteangaben pro 100g

Energie	1443 kJ 340 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,1g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	71g <0,5g
Ballaststoffe	4g
Eiweiß	9,8g
Salz	<0,01g

### Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose  
Verladung

### Lieferbar in



konventionell



EU Bio