

DINKEL DICOCUM



100% BIO DINKEL ANGEBAUT IN ITALIEN



Dinkel, Emmer und Einkorn gelten als Vorläufer des Weizens und werden wegen ihrer vielen vorteilhaften Ernährungseigenschaften geschätzt, die sie zu einem Muss für eine gesunde Ernährung machen: hoher Proteingehalt, Quelle für verdauliche Ballaststoffe, essentielle Aminosäuren, Vitamine und Mineralien sowie reduzierter Fettgehalt.

Emmer (*Triticum dicoccum*) war seit seiner Einführung aus Ägypten etwa 4000 Jahre v. Chr. bis zur Ankunft des aus Amerika importierten Mais die am weitesten verbreitete Getreidesorte in Europa. Emmer ist eine ausgezeichnete Kohlenhydrat- und Ballaststoffquelle und zeichnet sich durch das Vorhandensein von Mineralsalzen, insbesondere Phosphor und Kalium, sowie einen bescheidenen Gehalt an Niacin (Vitamin B3) aus.

URSPRUNG

Italien (Emilia Romagna, Lazio)



Nachhaltiges Getreide

Das Getreide von Gruppo Carli wird ohne Bewässerung angebaut.

NÄHRWERT *

| | | |
|---------------|-------|-------|
| Eigengewicht | 76,42 | kg/hl |
| Hagberg Index | 470 | |
| Asche | 1,51 | % |
| Proteine | 19,03 | % |
| Fett | 2,63 | % |
| Fasern | 4,43 | % |
| Feuchtigkeit | 9,80 | % |

*Durchschnittliche Analysewerte der Trockenmasse (%)

GEBINDE

Verfügbar:

- lose
- in 1000/1500-kg-Säcken mit oder ohne Palette