

DINKEL SPELTA



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.

Unter den Spelzgetreidesorten ist Dinkel (*Triticum spelta*) dem Weizen am ähnlichsten, und obwohl er einen geringeren Glutengehalt aufweist, eignet sich Dinkel hinsichtlich Ertrag und Verarbeitbarkeit sehr gut für die Verwendung beim Backen.

URSPRUNG

Italien (Emilia Romagna, Lazio)

NÄHRWERT *

Eigengewicht	69,80	kg/hl
Hagberg Index	455	
Asche	1,89	%
Proteine	14,05	%
Fett	2,63	%
Fasern	3,85	%
Feuchtigkeit	13,20	%

*Durchschnittliche Analysewerte der Trockenmasse (%)

GEBINDE

Verfügbar:

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



Nachhaltiges Getreide

Das Getreide von Gruppo Carli wird ohne Bewässerung angebaut.