Dinkel-Paket

Inhalt: 2 x 900g Dinkelflocken (in 2-Liter Dose)
2 x 1500g Dinkel-Ganzkorn (in 2-Liter Dose)
2 x 1000g Dinkelschrot (in 2-Liter Dose)
2 x 1000g UrDinkel-Halbweissmehl (in 2-Liter Dose)
2 x 600g UrDinkel-Penne (in 2-Liter Dose)
2 x 1300g UrDinkel-Kernotto (in 2-Liter Doe)

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Geöffnete Produkte: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschließen.
Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann
kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden.
Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeits-
bildung vor.

MHD: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzathmosphäre (INDOSA pro-VAC)
verschlossen.

Nährwerte pro 100g:

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast-stoffe
Dinkelflocken	1358 / 320	2,7g	0,4g	63,2g	0,9g	10,8g	0,007g	8,8g
Dinkel-Ganzkorn	1270 / 302	2,0g	0,5g	63,0g	1,0g	13,0g	0,0g	10,0g
Dinkelschrot	1270 / 302	2,0g	0,5g	63,0g	1,0g	13,0g	0,0g	10,0g
Dinkelmehl	1452 / 346	1,8g	0,2g	68,0g	0,7g	12,9g	0,005g	3,0g
UrDinkel-Penne	1377 / 329	1,7g	0,2g	59,0g	0,7g	15,0g	<0,01g	8,9g
UrDinkel-Kernotto	1446 / 342	2,0g	0,5g	63,0g	1,0g	13,0g	0,0g	10,0g

Zutaten: Ausschliesslich Dinkelprodukte

Zubereitung/Verzehr

Dinkelflocken: Z.B. für Müsli, Porridge oder Suppe

Dinkel-Ganzkorn: Mit Mühle zu Mehl/Flocken verarbeiten oder einweichen
und ganz kochen (15min)

Dinkelschrot:	Zum Brot backen oder als Müslizutat
Dinkelmehl:	Gut geeignet für alle Mehlspeisen (Brot, Teigwaren, Crêpes, Saucen, Suppen, etc. ….)
UrDinkel-Penne:	Ca. 10 Min. kochen
UrDinkel-Kernotto:	Zwischen 14 - 18 Minuten kochen