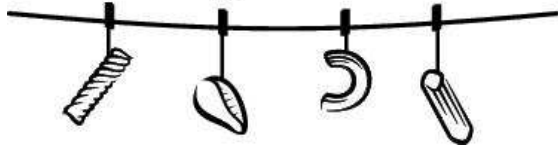


SCHÄFFLER

windgetrocknet



Emmer, ein wahrhaft biblisches Getreide

Emmer oder auch Zweikorn genannt ist eines der ältesten bekannten Getreidesorten. Er wird im Mittelmeerraum immer noch gerne angebaut, nicht zuletzt wegen seines hervorragenden Geschmacks

Robust gegen Krankheiten und ideal für BIO Anbau

Emmer wurde züchterisch nie intensiv bearbeitet, deshalb gibt es eine hohe Sortenvielfalt. Seine Widerstandsfähigkeit gegen gängige Pilzkrankheiten bei Getreide macht ihn ideal für den biologischen Landbau. Aufgrund dieser Merkmale und dem geringen Nährstoffbedarf eignen sich Emmer und Einkorn vorzüglich für den extensiven, ökologischen Anbau auf trockenen und mageren Böden. Sein Ertrag liegt in etwa bei 40% des Weizens.

Aromatische Emmernudeln

Schon früh stellten die Menschen Brot und Brei aus Emmer her, dessen Mehl klebereicher ist als das des gewöhnlichen Weizens – eine gute Eigenschaft auch für die Nudelerzeugung. Heute ergänzt Emmer den Speiseplan in vielfältiger Weise – besonders im Hinblick auf eine biologische und ausgewogene Ernährung. Aus Emmer hergestellte Nudeln haben eine charakteristische dunkle Färbung und ein besonders würziges Aroma. Nudeln aus Emmer sorgen für eine leckere und gesunde Abwechslung bei verschiedensten Gerichten.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Emmer ist reicher an Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen als Weizen. Durch seinen Gehalt an für die Sehkraft wichtigen Carotinoiden (Lutein und Zeaxanthin) beugt Emmer Augenerkrankungen vor und wirkt gegen Krebserkrankungen. Auch Nährstoffe wie Magnesium und Zink fördern die Gesundheit und das Wohlbefinden.

Schöffler Teigwaren GmbH

Wolfig 10, 4209 Engerwitzdorf

Tel: 07235 88 068 Fax Dw 4

office@windgetrocknet.at

www.windgetrocknet.at