demeter „Schwabenkorn“ im italienischen Gewand

geschrieben von k.papkespielberger | 2. Oktober 2014

Spielberger bringt Dinkel-Spaghetti, -Penne, -Röhrchen und -Lasagne auf den Markt

Die Spielberger Mühle erweitert ihr Dinkelnudel-Sortiment um die italienischen Ausformungen Spaghetti, Penne und Röhrchen (kurze Makkaroni) sowie um Lasagne-Platten, die ohne Vorkochen auskommen. Alle vier neuen Nudelsorten werden aus Dinkelmehl Typ 812 hergestellt, welches in der Traditionsmühle Spielberger im schwäbischen Zabergäu gemahlen und nur wenige Kilometer entfernt in einem Handwerksbetrieb zu hochwertigen Nudeln verarbeitet wird.

Die schwäbische Mühle reagiert damit auf die stetig wachsende Nachfrage nach Dinkel-Nudeln. Im Pasta-Sortiment ist Dinkel – wie in anderen Produktbereichen auch – das Trend-Getreide schlechthin, denn diese alte Getreideart ist gesünder, wohlschmeckender und verträglicher als Weizen. Die ersten deutschen Anbaugebiete lagen in Baden-Württemberg, weshalb der Dinkel auch den Beinamen „Schwabenkorn“ erhielt.

In Kombination mit einer nur mäßigen Ernte war die wachsende Nachfrage der Hauptgrund für die schwierige Rohstoff-Versorgung mit Dinkel in der vergangenen Saison. Durch die

enge und langjährige Zusammenarbeit von Spielberger mit Demeter-Erzeugergemeinschaften im süddeutschen Raum, kann das Unternehmen jedoch nun sein Angebot an Dinkel-Produkten weiter ausbauen.

Die neuen Pasta-Klassiker ergänzen das Spielberger Dinkel-Nudelsortiment, welches aus Bandnudeln (Vollkorn), Bandnudeln (hell in drei Breiten), Buchstabennudeln (hell), Fadennudeln (Vollkorn), Muschelnudeln (hell), Röhrchen (Vollkorn), Spiralen (Vollkorn), Spirelli (hell) und Spätzle (Vollkorn) besteht.

Pressekontakt: Charlotte Ruck, info@spielberger-muehle.de, www.spielberger-muehle.de