

Zertifikat

Saatengold®-Ur-Dinkel

Unser Ur-Dinkel wird im naturnahsten Sinne hergestellt. Das gelagerte Korn wird im zweiwöchigen Rhythmus schonend von der Spelz getrennt und von unserer Lieferanten-Mühle je nach Nachfrage immer frisch hergestellt. Die Dinkelkörner bleiben keimfähig.

Wir garantieren: Von uns verarbeitet und angeboten wird nur echter Ur-Dinkel der Sorten *Roter Tiroler* und *Oberkulmer Rotkorn*. Diese sind keine Dinkelweizen-Züchtungen, welche nach EU-Verordnung bis zu 24% Weizengene enthalten und als Dinkelmehl oder Dinkelprodukt verkauft werden dürfen, – dies auch in Bioqualität ohne Deklarierungspflicht!

Ur-Dinkel:

- ist mit keinem anderen Getreide vergleichbar.
- besitzt einen unverkennbaren leicht nussigen und delikaten Geschmack.
- ist auf natürlichem Wege mit keinem anderen Getreide kreuzbar.
- ist das einzig basisch (neutralisierend) wirkende Getreide.
- ist das einzige Getreide, in dem Mineralien und Vitamine nicht nur in den Randschichten sitzen, sondern im ganzen Korn verteilt sind. Er besitzt fast 1/3 mehr Kalzium als Weizen.
- ist von Natur aus mit so viel gutem Eiweiß ausgestattet, dass wir bei vielen Teigwaren den Zusatz von Eiern sparen können. Das beruht nicht nur auf seinen hohen und spezifischen Klebergehalt, sondern auf der einzigartigen Molekularstruktur des Dinkelkernes.

Anton Häge

Anton Häge
Geschäftsführer Saatengold GmbH & CO KG

