

Dinkel-Bandnudeln als Nester gedreht

NEU: Alb-Natur® Bio Dinkel Pappardelle

Breite Bandnudeln aus bestem Bio-Dinkelmehl gibt es jetzt neu im Biofachhandel. Durch ihre schonende Herstellung bestechen die zu Nestern gedrehten Nudeln durch eine hohe Soßenhaftung und den typisch nussigen Dinkelgeschmack. Die eifreie Pasta aus heimischem Dinkel eignet sich ausgezeichnet zu Ragouts oder auch als Beilage zu Fleischgerichten.



Der hohe Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen, sowie eine ausgewogene Kombination von hochwertigem Eiweiß, Kohlenhydraten und ungesättigten Fettsäuren, machen Dinkel zu einem wertvollen Lebensmittel, das für viele Weizenallergiker eine echte Alternative darstellen kann.

Die neuen Alb-Natur® Bio Dinkel Pappardelle kommen im 500 g Beutel zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 2,99 € in den Handel. [10 x 500 g | Art. 34250]

Kontakt:
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Marketing + PR | Matthias Klumpp
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113

Über Alb-Natur

Premium Bio-Nudeln

Alb-Natur ist die Qualitätsmarke der Alb-Gold Teigwaren GmbH exklusiv für den Naturkostfachhandel. Es werden Rohstoffe in Bio-Qualität und, wo immer möglich, aus der Region verwendet. Beim Bezug des Getreides und der Eier wird auf langfristige und regionale Allianzen mit Landwirten und weiteren Partnern gesetzt. Dadurch werden Transportwege verkürzt und die heimische (Land-)Wirtschaft unterstützt.

Das Sortiment von Alb-Natur umfasst eine große Auswahl an Nudeln in Bio-Qualität. Erhältlich sind sowohl Eierteigwaren als auch eifreie Pasta. Ergänzt wird das Sortiment durch Nudeln aus hellem oder Vollkorn-Dinkelmehl, glutenfreie Produkte, typisch schwäbische Frischteigwaren, Kid's Pasta, asiatische Mie-Noodles sowie seit Kurzem auch Nudeln aus Buchweizen.

Passend zu den neuen Dinkel Pappardelle empfehlen wir:

Pappardelle mit Rosenkohl an Orangensauce



Details auf der [Alb-Natur Website](#) – Bildmaterial senden wir gerne hochaufgelöst zu.

Weitere Informationen und Rezepte zu Alb-Natur finden Sie auf unserer Homepage: <http://www.alb-natur.de/>