

Wir stellen vor: Bio-Landhof Moser (Dinkelnudeln Moser)

Der Familienbetrieb aus Jengen-Weinhausen verarbeitet in seinen Produkten die ungekreuzten Urdinkelsorten „Oberkulmer Rotkorn“ und „Ebners Rotkorn“ aus Eigenanbau und von Biolandbauern aus der Region. Auf synthetische Dünge- und Pflanzenbehandlungsmittel wird verzichtet. Deshalb eignen sich die Produkte besonders für Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten (z. B. von Weizenmehl).



In unserem Sortiment haben wir abwechselnd die Dinkel-Spirelli hell und die Dinkel-Spirelli Vollkorn. Diese werden in einer großen Papiertüte geliefert und im Laden plastikfrei verkauft (einfach Behälter mitbringen oder in eine Papiertüte im Laden einfüllen). Sie sind in 4 – 5 Minuten gar gekocht und mega lecker.

Regional, gesund und gut für die Umwelt! Besser geht's nicht!

Mehr Infos unter: www.dinkelnudeln-moser.de