

EMMER/ZWEIKORN IST DAS KORN UNSERER

VORFAHREN

EMMER/ZWEIKORN wird als ältestes angebautes Korn der Antike bezeichnet. Es wurde schon in der Jungsteinzeit vom Menschen genutzt und war später auch das eigentliche Korn der römischen Legionen, mit denen große Teile der alten Welt erobert wurden. Das meiste des in Italien angebauten üblichen Emmer/Zweikorns ist das Triticum Dicoccum, das sich sehr gut mahlen lässt. Seine Mehle sind unter Kennern besonders begehrt.



WAS IST EMMER/ZWEIKORN?

Das Zweikorn (auch Emmer genannt) ist ein Cousin vom Weizen, ähnlich dem Dinkel, unterscheidet sich jedoch in soweit, dass es tatsächlich eher dem Weichweizen nahe steht. Das Korn selbst ist sehr mehlig und bietet sich deshalb besonders für die Herstellung für Teig- und Nudelprodukten an. Es unterscheidet sich vom Weichweizen und vom Hartweizen durch einen höheren Gehalt von Mineralsalzen, Vitaminen und Proteinen. Darüber hinaus enthält das Zweikorn eine höhere Menge von

Ballaststoffen, was besonders Nudeln und Backwaren zugute kommt. Der Teig unserer Emmer-Produkte besteht aus echtem italienischem Mehl und überzeugt durch sein besonderes Aroma und seinen besonderen Geschmack, der bis hin zum Genuss dieses Lebensmittels erhalten bleibt.



·1912·
Castagno
Bio

AUTHENTISCHE BIO-PASSION AUS ITALIEN

Seit 1912 widmet sich die Familie Castagno mit Herz und Seele der Herstellung von einzigartigen hochwertigen Lebensmitteln mit einer 100%igen Philosophie der Reinheit, was die kompromisslose Herstellung ausschließlich von bio- und kosher-zertifizierten Erzeugnissen bedeutet. Dafür bedarf es einer sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe, die von der Familie Castagno mit besonderer Hingabe und Leidenschaft ausgewählt werden, weil nur auf diese Weise höchste Qualitätsstandards auch während der späteren Herstellung der Teigwaren sicher gestellt werden können.

WARUM SOLL ICH MICH FÜR NUDEL-PRODUKTE VON CASTAGNO ENTSCHEIDEN?

WEIL WIR GLAUBEN, DASS DIE QUALITÄT DES GUTEN LEBENSMITTELS EINEN DIREKTEN EINFLUSS AUCH AUF DIE LEBENSQUALITÄT DES MENSCHEN HAT.

Der Familie Castagno liegt Emmer/Zweikorn besonders am Herzen und achtet deshalb als Zutat auf die richtige Zweikorn-Sorte. Darüber hinaus stammt der Emmer aus kontrolliert ökologischem Anbau aus Italien, dem Land der Nudeln schlechthin. Dabei wurden die jeweiligen Erzeuger sorgfältig ausgewählt, deren Rohstoff - das Zweikorn - von uns erst kurz vor der Verarbeitung im eigenen Betrieb selbst gemahlen wird. Beim Vollkorn-Mehl wird das Korn weder gesiebt, noch vermischt und schon gar nicht gestreckt durch andere Zutaten. Deshalb kann gewährleistet werden, dass bei uns die Vollkorn Nudeln auch tatsächlich zu 100% Vollkorn sind und somit ihre besonderen ernährungstechnischen und organoleptischen Eigenschaften noch vom Rohstoff her vom intakten Keim bis zur Außenhaut des Korns behalten und

dadurch den gesamten Vitaminkomplex erhalten. Das von uns gemahlene Mehl wird sofort ohne Lagerung für die Herstellung unserer Teigwaren verwendet und kann somit seine guten Eigenschaften inklusive Aroma und Geschmack an die Nudeln "weiterreichen". Die Nudelherstellung selbst erfolgt durch sehr langsame und schonende Trocknung bei niedriger Temperatur, um eben diese besonderen Eigenschaften des ursprünglichen Korns optimal zu erhalten. Sämtliche Produktionsschritte finden bei uns im eigenen Betrieb statt, wodurch wir für die maximale Einhaltung aller internationalen modernen Qualitätsstandards garantieren können. Der Verbraucher kann sicher davon ausgehen, ein ganz besonderes Lebensmittel mit außergewöhnlichen Geschmacksnoten, einzigartig und unverwechselbar zu verköstigen: ein Lebensmittel aus alter Familientradition.

PROBIEREN SIE DIE PRODUKTE VON CASTAGNO!

Außer den hier aufgezeigten von uns besonders geschätzten ökologischen Nudelprodukten, hergestellt mit Emmer/Zweikorn verfügen wir über eine umfangreiche einzigartige Produktvielfalt auch von anderem Getreide und nicht Getreide: neben den hervorragenden klassischen Nudeln auf Basis von Hartweizengrieß, die wir genauso lieben, sind wir besonders stolz auf alternative Nudelsorten mit Buchweizen, Reis, Mais, aber auch mit Gemüse, mit Algen, mit Hanf, Quinoa, usw. Wir versuchen ständig unser Sortiment sinnvoll zu erweitern und sind darüber hinaus auch bei Variationen aus Hülsenfrüchten, Snacks, Gebäck und anderen schmackhaften Lebensmitteln angelangt, die



ebenso ausschließlich aus ökologischen Zutaten bestehen. Nur zu gern erzählen wir die unsere Geschichte der Familie Castagno, die ihren Traum wahr gemacht hat, aus einem kleinen Korn ein großes Mehl, Teigwaren bis hin zu Gebäckwaren herzustellen, um diese besonderen Geschmäcker mit Ihnen zu teilen zu dürfen.

NÄHRWERTE (für jeweils 100 g) im Vergleich

	Bio-Nudeln aus Vollkorn Emmer	Bio-Nudeln aus Vollkorn-Weizen
Energiewerte:	1406 kJ / 333 kcal	1456 kJ / 344 kcal
Fette:	3,0 g	2,7 g
davon gesättigt:	0,8 g	0,6 g
Kohlenhydrate:	58,0 g	64,0 g
davon Zucker:	3,8 g	5,0 g
Ballaststoffe:	11,0 g	8,0 g
Proteine:	13,0 g	12,0 g
Salz:	0 g	0 g

