

FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI (Italia)
da agricoltura Demeter controllata
FARINE SEMI-COMPLÈTE DE BLÉ DUR SENATORE CAPPELLI (Italie)
de l'agriculture Demeter contrôlée
HARTWEIZENMEHL HALBVOLLKORN SENATORE CAPPELLI (Italien)
aus kontrolliertem Demeter-Anbau

LA VARIETÀ DI GRANO DURO “Senatore Cappelli” è stata introdotta e coltivata agli inizi del XX secolo dall'agronomo e costitutore italiano Nazareno Strampelli con il sostegno del senatore Cappelli. Il “Senatore Cappelli” è considerato il re dei grani duri per il suo gusto inconfondibile. Le spighe possono raggiungere un'altezza fino a 2 m e sono adatte alla coltivazione in zone aride come l'Italia meridionale. Il grano Senatore Cappelli NaturKraftWerke® è coltivato nelle meravigliose terre di Petralia Sottana in Sicilia, un comune incastonato nel Parco naturale delle Madonie. La varietà Senatore Cappelli è contraddistinta da un aroma intenso e da un sapore dalle decise note rustiche. Ha un contenuto proteico piuttosto elevato ma contiene poco glutine. La farina è ideale per la preparazione di **pizze, focacce e pane**, per altri prodotti da forno e anche per la **pasta fatta in casa**.

LE BLÉ DUR DE LA VARIÉTÉ “Senatore Cappelli” était introduit et cultivé au début du 20ème siècle par l'agronome et sélectionneur italien Nazareno Strampelli avec le soutien du sénateur Cappelli. Grâce à ses qualités gustatives le “Senatore Cappelli” est considéré comme le roi parmi les différentes sortes de blé dur. La tige de la plante peut atteindre 2 m; elle convient tout particulièrement à une culture en région sèche comme dans le sud de l'Italie et la Sicile. Le Senatore Cappelli de NaturKraftWerke® prospère dans les merveilleux paysages de la commune de Petralia Sottana en Sicile qui fait partie du Parc Naturel Régional de la Madonie. Senatore Cappelli se distingue par un parfum intensif et un goût particulièrement épicé. Comparativement, il a une haute teneur en protéine mais contient peu de glutéine. La farine convient parfaitement à la préparation de **pizzas, de focaccias et de pains** ainsi que de **pâtes faites maison** et autres pâtisseries.

DIE HARTWEIZENSORTE „Senatore Cappelli“ wurde Anfang des 20. Jahrhunderts vom italienischen Agronomen und Pflanzenzüchter Nazareno Strampelli mit der Unterstützung von Senatore Cappelli gezüchtet und kultiviert. „Senatore Cappelli“ gilt wegen seiner geschmacklichen Eigenschaften als Königin der Hartweizensorten. Er erreicht eine Halmhöhe von bis 2 m und ist für den Anbau in trockenen Gebieten wie Süditalien und Sizilien besonders geeignet. Der Senatore Cappelli von NaturKraftWerke® gedeiht in der wunderschönen Landschaft der - dem Naturpark delle Madonie zugehörigen - Kommune Petralia Sottana in Sizilien. Senatore Cappelli zeichnet sich durch einen intensiven Duft und einen ausgeprägten, würzigen Geschmack aus. Er hat einen vergleichsweise hohen Gehalt an Eiweiss aber wenig Gluten. Das Mehl eignet sich hervorragend für **Pizza, Focaccia und Brote**. Auch für **Pasta** und andere Backwaren bestens geeignet.

Steingemahlen und abgepackt in der Schweiz
Moulue sur pierre et conditionnée en Suisse
Macinato a pietra e confezionato in Svizzera

Kühl und trocken aufbewahren
A conserver dans un endroit frais et sec
Conservare in luogo fresco e asciutto

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE pro 100 g VALEURS NUTRITIVES MOYENNES par 100 g VALORI NUTRITIVI MEDI per 100 g	
Energie/énergie/energia	1494 kJ / 353 kcal
Fett/graisses/grassi	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Kohlenhydrate/glucides/carboidrati	67 g
davon Zucker / dont sucre / di cui zuccheri	2,1 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibre alimentari	5,5 g
Eiweiss/protéines/proteine	12 g
Salz/sel/sale	0,13 g

da consumarsi preferibilmente entro il:
vedi fondo della confezione
à consommer de préférence avant le:
voir le fond du paquet
mindestens haltbar bis: siehe Boden



CH-BIO-006
Agricoltura Italia
Agriculture Italie
italienische Landwirtschaft

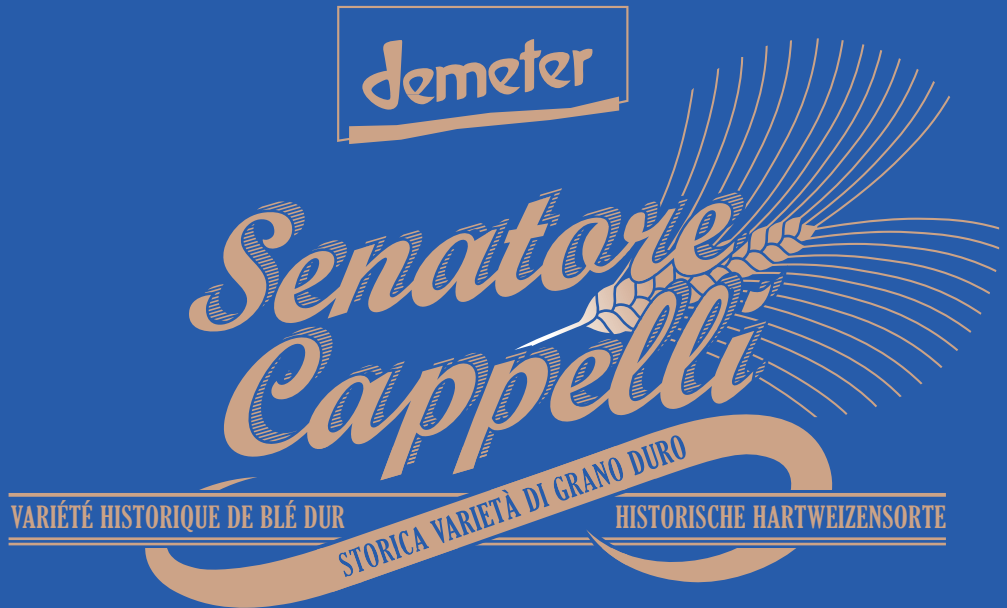


REZEPTE - weltkueche.bio

e 1 kg

NaturKraftWerke®
Gibelstrasse 11
CH 8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Lager EU: A. Conte
Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen



FARINA DI GRANO DURO FARINE DE BLÉ DUR HARTWEIZENMEHL

SEMINTEGRALE / SEMI-COMPLÈTE / HALBVOLLKORN

BIONDO E CORAGGIOSO, DI ANTICO, **ILLUSTRE** LIGNAGGIO, INDOMITO NELLE TEMPESTE. **ROBUSTO**, TENACE, AMANTE DELL'ACQUA E DEL SOLE, SIMBOLO DI CHIAREZZA. **COLTIVA** IL SENSO DELLA FAMIGLIA. **INSEDIATO** SUL DINAMICO SOSTRATO SICILIANO, ESALTATO DAL MAGICO BINOMIO ISOLA E LUCE. **ANCORATO** AL SUOLO E ANELANTE AL CIELO, **INCONFONDIBILE** E LUNGIMIRANTE: ECCOLO, IL NOBILE SENATORE CAPPELLI! **ORA** SOTTO LA GENEROSA E BENEVOLE EGIDA DELLA DEA DELLE MESSI, DEMETRA. **SIA** LODE AL LEGGENDARIO CONDOTTIERO DELLA GRANDE BRIGATA CULINARIA **DI** ITALICA TRADIZIONE.

Nutripoem
Christoph Meier

NATUR
KRAFT
WERKE

ELEMENTARE LEBENSMITTEL