



Urkrone - Das beste Korn aus Ihrer Region!

Spelzgetreide, dazu gehören Dinkel, Emmer und Einkorn, werden zurzeit wiederentdeckt.

Im Gegensatz zum sogenannten Nacktgetreide, dem Weizen, besitzt Spelzgetreide eine feste, eng umschließende Schutzhülle, die Spelzen.

Diese umhüllen das Korn und werden erst nach dem Dreschen bei der Entspelzung entfernt. Durch diesen natürlichen Schutz wird das Korn während der Vegetationsperiode auf dem Feld und nach der Ernte vor äußeren Einflüssen aus der Luft und der Umwelt geschützt. Die Schale bleibt somit wertvoller Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffträger.



Dinkel

- Goldgelbe Farbe mit leicht rötlichem Schimmer
- Ergibt energiearmes, ballaststoffreiches Mehl oder Schrot
- Dinkelgebäck ist sehr schmackhaft und hat ein kerniges, nussiges und deftiges Aroma



Emmer

- Die typische Spelzenfärbung reicht von gelb über braun bis schwarz
- Die Ähren sind z. T. stark begrannt
- Länglich-runde, meist kleine Körner
- Emmerprodukte haben ein leicht würziges Aroma



Einkorn

- Die Spelzenfarben reichen von ganz weiß bis ganz schwarz
- Zierlichste und filigranste Spelzweizenart
- Die Ähre ist sehr zart und recht brüchig
- Als wertsteigernde Beimischung geeignet
- Völlig neue, intensive Geschmacksnote

Weitere Informationen

www.urkrone-dinkel.de

Erzeugergemeinschaft Rheinischer Qualitätsdinkel w.V.

Geschäftsstelle | Schumannstr. 7 | 53340 Meckenheim | info@urkrone-dinkel.de