

Die Nudel

in demeter qualität

Eine Welt ist überall, auch bei uns benötigen Menschen besondere Hilfe und Unterstützung, deshalb und um unserem Anspruch „bio, fair und regional“ näher zu kommen und auch um unser Nudelsortiment zu erweitern beziehen wir jetzt Nudeln von der Nudelmanufaktur der Karl-Schubert-Werkstätten. Als sozialtherapeutische Werkgemeinschaft sind die Karl Schubert Werkstätten in Filderstadt anerkannt als Werkstatt für behinderte Menschen. Es werden 240 Plätze im Berufsbildungsbereich, in Förder- und Betreuungsgruppen und in vielfältigen Produktionsabteilungen angeboten. Seit 2009 stellt die Nudelmanufaktur Bandnudeln, Spaghetti, Spätzle, Suppennudeln und viele andere Nudelsorten mit und ohne Ei in demeter-Qualität her, das heißt:

- bereits beim Anbau des Getreides werden keine Pestizide benötigt,
- weite Fruchtfolgen, sorgsame Bodenbearbeitung sowie
- geeignete Standortwahl schützt auch vor Gesundheit gefährdenden Schimmelpilzen.

Es gibt Nudeln aus verschiedenen Getreidesorten in drei Ausmahlungsgraden

- Hartweizengrieß so regional wie möglich bezogen
- Dinkel und Weizenvollkorn Grieß
- „semolato“ = halb/halb (d.h. mit Randschichten des Korns)
- nur gentechnikfreie Rohstoffe werden verwendet.

Versuchen Sie die eine oder andere Sorte!



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de

