

Vitales aus dem *Urgetreide Dinkel*



Liebe Freunde ursprünglicher Getreidesorten!

Seit einigen Jahren wächst die Bekanntheit und auch die Beliebtheit des Dinkels. Die Landwirte des Friedfertigen Landbaus haben über 30 Jahre Erfahrung im **Anbau von Dinkel**. Wir schätzen dieses robuste Urkorn wegen seiner wertvollen Mineralstoffe und seines feinen, nussigen Geschmacks.

Dinkel – gewachsen auf gesundem Boden

Dinkel ist eine vergleichsweise genügsame Pflanze, deren Ähre länger und schmaler ist als die von Weizen. Er ist mit dem Weichweizen verwandt und aus den Urweizenarten Einkorn und Emmer hervorgegangen. Wie seine älteren Verwandten zählt der schmackhafte Dinkel zu den sogenannten „**Spelzgetreiden**“. Die Spelze umschließt das Dinkelkorn sehr fest und schützt so vor unerwünschten Umweltstoffen.

Wir verwenden **reine Dinkelsorten** ohne Einkreuzung von Weizen. Die Getreidefelder im Friedfertigen Landbau werden weder mit Pestiziden noch mit Mist und Gülle oder Abfällen aus der Tierindustrie traktiert. **Um das Bodenleben zu unterstützen, werden unser wertvoller Brottrunk, Urgesteinsmehl und Laub auf den Feldern ausgebracht.**

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus wertvollem Dinkel

Unsere guten Dinkelbrote werden mit echtem **Dinkel-Natursauerteig** gebacken. Das ist eine Rarität, denn unser Natursauerteig besteht nicht aus zugesetzten Enzymen, sondern aus den **mehleigenen Sauerteig- und Hefekulturen**, die das gesamte Spektrum der Natur, des Lebens im Korn, beinhalten.

Aus Dinkel bieten wir Ihnen nicht nur verschiedene Brotsorten, Brötchen, Croissants und unser wertvolles **Dinkel-Mehl** an, sondern auch feine **Nudel-Spezialitäten** wie Spirelli und Bandnudeln, leckeres **Gebäck** wie Früchtebrot, Streuselkuchen, Schoko-Dinkel-Cookies und viele Köstlichkeiten mehr.

Es grüßt Sie herzlich
Ihr *Lebe Gesund* Team

