



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## Das NATURATA Sortiment

Rohstoff	Nudelausformung	Qualität	Packungsgröße
Hartweizen Vollkornmehl	Spirelli	<b>demeter</b>	500 g
	Bandnudeln, gewalzt 8mm	<b>demeter</b>	500 g
Hartweizen-Grieß	Spaghetti	<b>demeter</b>	500 g
	Spirelli	<b>demeter</b>	500 g
	Maccaroni, lang	<b>demeter</b>	500 g
	Bärlauch-Bandnudeln, gewalzt 8mm	<b>demeter</b>	250 g
	Steinpilz-Bandnudeln, gewalzt 4 mm	<b>demeter</b>	250 g
	Bunte Kronen	<b>demeter</b>	250 g
	Muscheln	<b>demeter</b>	250 g
	Walznudeln mit Ei	<b>demeter</b>	250 g
	Weihnachtsnudeln Nikolini	<b>demeter</b>	250 g
	Kindernudeln Huhn + Hahn	<b>demeter</b>	250 g
	Dinkel-Vollkornmehl	Spaghetti	<b>demeter</b>
Spirelli		<b>demeter</b>	500 g
Bandnudeln, gewalzt 8mm		<b>demeter</b>	500 g
Penne		<b>demeter</b>	500 g
Dinkelmehl hell (Type 812)	Spaghetti	<b>demeter</b>	500 g
	Spirelli	<b>demeter</b>	500 g
	Bandnudeln, gewalzt 8mm	<b>demeter</b>	500 g
	Penne	<b>demeter</b>	500 g
	Maccaroni kurz	<b>demeter</b>	500 g
	Fadennudeln	<b>demeter</b>	250 g
	Buchstaben-Nudeln	<b>demeter</b>	250 g
	Lasagne	<b>demeter</b>	250 g
	Dinkel-Nester	<b>demeter</b>	250 g



## Teigwaren

Pasta-Genuss in  
Demeter-Qualität

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon ..... +49 (0)7144 / 8961-51

Fax ..... +49 (0)7144 / 8961-41

eMail ..... kontakt@naturata.de

[www.naturata.de](http://www.naturata.de)

[www.naturata.de](http://www.naturata.de)

Naturata AG · D-71711 Murr





## Beste Rohstoffe für den perfekten Genuss

Teigwaren sorgen für gute Laune, denn dank der komplexen Kohlenhydrate produziert das menschliche Gehirn Serotonin, das für Glücksgefühle sorgt. Erstklassige Rohstoffe in Demeter-Qualität und eine schonende Verarbeitung machen NATURATA-Teigwaren zu einem ganz besonderen Genuss.

### Dinkel

Dieser alten Form des Weizens, die bis vor 100 Jahren in Europa noch weit verbreitet war, kommt in den letzten Jahren wieder eine wachsende Bedeutung zu, denn Dinkel enthält mehr wertvolle Inhaltsstoffe als Weizen. Neben einem hohen Ballaststoffgehalt zeichnet sich Dinkel vor allem durch einen relativ hohen Anteil an den Vitaminen E, B1 und B2 aus.

Für unsere Teigwaren verwenden wir ausschließlich die traditionellen Dinkelsorten Oberkulmer Schwabekorn und Bauländer Spelz. Wir beziehen sie von rund 20 Landwirten einer Demeter-Erzeugergemeinschaft aus der Region südlich von Stuttgart. Mit ihnen bestehen schon seit über 20 Jahren faire Handelsbeziehungen. Die klimatischen Bedingungen in diesem Anbaugebiet rund um die Schwäbische Alb sind optimal für einen gesunden, feinnussigen Dinkel. Nur wenige Kilometer

befindet sich der handwerkliche Verarbeitungsbetrieb, in dem die Nudeln hergestellt werden. Mehr über die Landwirte lesen Sie unter [www.naturata.de](http://www.naturata.de).

### Hartweizen

Hartweizen ist der ideale Rohstoff für den Nudelteig. Seine ausgeprägte Struktur und sein gegenüber anderen Weizenarten höherer Klebergehalt geben dem Teig die optimale Konsistenz. Die gelbe Farbe erlangt der Hartweizen durch den hohen Carotiningehalt.

Hartweizen benötigt viel Wärme und Sonne. Er kommt auch mit geringen Niederschlagsmengen gut zurecht. Deshalb spielt er vor allem im Mittelmeergebiet eine größere Rolle. Für NATURATA Teigwaren verwenden wir 100% Durum Hartweizen von Demeter-Landwirten im italienischen Piemont.



## Traditionelle Herstellung

NATURATA Nudeln werden in einem handwerklichen Verarbeitungsbetrieb in Süddeutschland hergestellt. Schonende Verarbeitung der Rohstoffe, sorgfältige Teigzubereitung und vor allem ein auf langjähriger Erfahrung basierendes Trocknungsverfahren sorgen für herausragende Kocheigenschaften und den besonderen Biss der Teigwaren.

Die hellen Hartweizennudeln werden aus Grieß hergestellt, der vom Ausmahlgrad mit einer Weichweizenmehltype zwischen 550 und 812 vergleichbar ist. Für die hellen Dinkelteigwaren verwenden wir Mehl der Type 812.

Zur Teigbereitung wird Grieß bzw. Mehl kontinuierlich mit Trinkwasser vermischt und so lange geknetet bis die erforderliche Konsistenz erreicht ist, um den Teig - je nach gewünschter Form - zu walzen und in Bänder zu schneiden oder durch spezielle Formen zu pressen.

In der stufenweisen Trocknung wird sichergestellt, dass den Nudeln die Feuchtigkeit nicht zu schnell entzogen wird und eine schöne Oberfläche entsteht. Je nach Ausformung erfolgt die Trocknung bei 70 bis 100 °C.



Die Teigzubereitung erfolgt kontinuierlich



Die Mehrkopf-Waage dosiert die Nudeln so, dass exakt die richtige Menge abgefüllt wird.