

Bio Semola Rimacinata (orig. ital. Hartweizenmehl)

Wir beziehen dieses original italienische Hartweizenmehl von der Molino Grassi in Parma.

In den 1990er Jahren erkennt die Familie Grassi die Bedeutung des ökologischen Landbaus und gilt als Bio-Pionier auf dem italienischen Biosektor. 1934 gegründet und heute noch in 4. Generation familiengeführt, gehört die Mühle wohl zu Italiens besten Hartweizen- und Grießproduzenten und ist einer der Marktführer Italiens.

Besonders geeignet ist das Semola Rimacinata für die Pastaherstellung. Es verleiht dem Teig eine wundervoll gelbe Farbe und eine angenehm kochfeste, bissfeste Struktur.

Aber auch Brote und Pizza lassen sich hervorragend mit diesem "Griessmehl" herstellen. Seine Konsistenz ähnelt unserem Dunst. Verwendbar zu 100 % in Teigen aber auch gut kombinierbar mit einem Weichweizenanteil. Tasten Sie sich heran!

Die Übersetzung von "Semola" als "Griess" führt übrigens oft zu Verwirrung. Als Griess wird bei uns nämlich ein recht grober Mahlgrad (gröber als 0,3 mm) bezeichnet, ganz unabhängig ob es sich um Hartweizen oder Weichweizen handelt. Alle feiner ausgemahlene Erzeugnisse bezeichnen wir als Mehl. Ein Semola kann aber auch sehr fein sein.

In Italien bezeichnet man nämlich alles, was aus Hartweizen (grano duro) hergestellt wird als "Semola", alle Produkte aus Weichweizen (grano tenero) als "Farina". Für Mehle aus Hartweizen gibt es kein Typensystem sondern nur die Unterscheidung nach der Körnung. Das Rimacinata ist hier das feinste, also eine Art "Griessmehl".

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1438 kj
Brennwert kcal	339 kcal
Fett	1,36 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,26 g
Kohlenhydrate	68,74 g
davon Zucker	2,02 g
Ballaststoffe	2,96 g
Eiweiß	11,47 g
Salz	0,003 g

Allergene

Biomühle-Eiling GmbH

USt-IdNr. DE 2707005
Getreide

Ja

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Soja

Ja

Senf

Ja