

Dinkelnudeln Moser

Bio - Ursprünglich - Fair - Regional



Marianne und Hans Moser im Dinkelfeld

Ursprünglich

Heutzutage sind viele Dinkelsorten in Verwendung, in die Weizen eingekreuzt wurde, um den Ertrag zu steigern.

Wir aber beschränken uns auf den "Urdinkel" oder den so genannten „typischen Dinkel“. Hierzu zählen z.B. die Sorten, Oberkulmer Rotkorn, Ebners Rotkorn, Ostro. Diese Sorten enthalten keine genetischen Weizenanteile und bergen deshalb alle Vorzüge des reinen Dinkels in sich. Dies wird besonders von Weizenallergikern geschätzt. Für unsere Nudeln verwenden wir die Dinkelsorte „**Oberkulmer Rotkorn**“.

Regional

Der Begriff "Regionalität" wird heutzutage teilweise sehr großzügig ausgelegt.

Die Herkunft des Rohstoffes ist für uns von höchster Bedeutung.

Ein Teil des Dinkels stammt von den Feldern unseres Biolandhofes in Jengen- Weinhausen.

Weitere Dinkellieferanten sind im Raum **Allgäu - Schwaben - Oberbayern** beheimatet und deshalb sprechen wir hier von "echter" Regionalität.

Fair

Auf unserem Betrieb sind humane Arbeitsbedingungen und faire Löhne eine Selbstverständlichkeit.

Zu allen unseren Dinkellieferanten pflegen wir den persönlichen Kontakt. Diese bauen speziell für uns die weniger ertragreiche Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn an.

Dies gleichen wir gerne durch faire Dinkelpreise aus.

Unsere Dinkellieferanten aus der Region Allgäu-Schwaben-Oberbayern

