

ANZEIGER OBERFREIAMT AUSGABE VOM 05.11.2021

Verkaufsstart von «UrDinkel-Kernotto» in den Freiamter Volg- und Landi-Filialen

Das innovative Getreidecenter Eichmühle in Beinwil/Freiamt lanciert im Freiamter Detailhandel mit dem «UrDinkel-Kernotto» ein hochwertiges Nahrungsmittel, das besonderes geschmackvolle Gerichte ermöglicht, ähnlich wie Risotto.

pd | Als Spezialist für Produktveredelung bringt das Getreidecenter Eichmühle das Beste aus einem in der Region angebauten Naturprodukt hervor. Das «UrDinkel-Kernotto» besteht aus schonend geschliffenen Dinkelkörnern höchster Güte.

Angebaut in der Schweiz – veredelt im Freiamt

UrDinkel sind alte Dinkelsorten, die im Freiamt und in der näheren Umgebung erfolgreich angebaut werden. Weil Dinkel im Unterschied zu anderen Getreidearten eine bessere Verträglichkeit und höhere Nährwerte aufweist, verzeichnet Dinkel oder UrDinkel einen richtigen Boom. Beim Bäcker sind die verschiedensten Dinkelbrote deshalb sehr gefragt. Im Getreidecenter Eich-



Das Team freut sich über die Lancierung von «UrDinkel-Kernotto» im Volg und in der Landi im Freiamt. Hinten von links: David Villiger, Tobias Villiger, Andreas Küng, Thomas Arnold, Willy Villiger. Vorne von links: Paul Villiger, Bernadette Bütler, Max Schmitz.

mühle in Beinwil/Freiamt werden neuerdings mit modernen Spezialmaschinen und mit ausgeklügelter Technik die hochwertigen Dinkelkörner veredelt, geschliffen und spezialbehandelt. Die geschliffenen UrDinkel-Kerne werden unter der Bezeichnung

«UrDinkel-Kernotto» im Detailhandel angeboten.

Die «UrDinkel-Kernotto»-Gerichte können ohne Vorkochen vielfältig zubereitet werden, ähnlich wie ein Risotto. Der wunderbare «UrDinkel-Kernotto»-Geschmack

ist dabei etwas herzhafter im Aroma. UrDinkel ist reich an Ballaststoffen und unterstützt eine gesunde Ernährung.

Verkaufsstart in ausgewählten Läden von Volg und Landi

Jetzt startet der Verkauf von «UrDinkel-Kernotto» in allen Filialen von Volg und Landi im Freiamt. Die Übersicht der Verkaufsstellen ist auf der Website www.eichmuehle.swiss/urdinkel-kernotto ersichtlich.

Verlosung eines UrDinkel-Kochbuchs

Wie vielseitig «UrDinkel-Kernotto» in der Küche eingesetzt werden kann, wird in der Rezeptsammlung «UrDinkel Kochbuch» von Judith Gmür-Stalder deutlich, welches ein attraktiver Gewinn im Rahmen des «UrDinkel-Kernotto»-Verkaufsstart-Wettbewerbs darstellt. Wer sich eine Chance auf ein solches Kochbuch sichern möchte, sendet bis 30. November 2021 ein Bild des eigenen «UrDinkel-Kernotto»-Gerichts mit kurzer Menü-Beschreibung an info@eichmuehle.swiss. Eine Auswahl inspirierender Bilder und weitere Informationen zum Wettbewerb werden auf der Website publiziert (www.eichmuehle.swiss/urdinkel-kernotto).