



Zutaten von 
apetito

Getreide und Speiseöle



Getreide



Woher kommen die Nudeln bei apetito?

Unsere Nudeln kommen aus **Deutschland**.



Erfahren Sie mehr

apetito bezieht unterschiedlichste Nudelvarianten wie Makkaroni, Spaghetti, Spiral- oder Hörnchennudeln. Da viele unserer Lieferanten ihren Sitz in Deutschland haben, sind die kurzen Transportwege von Vorteil.

Der wichtigste Rohstoff für die Nudelproduktion ist Hartweizengrieß.

Ein besonderes Qualitätsmerkmal für Nudeln ist eine raue Oberfläche, denn dadurch bleibt eine Soße besser an der Nudel haften. Die raue Oberfläche wird in der Herstellung teilweise dadurch erreicht, dass die Nudeln durch eine Form aus Bronze gepresst werden.



Getreide



Woher kommen die Spätzle bei apetito?

Unsere Spätzle kommen aus **Deutschland** und **weiteren EU-Ländern**.



Erfahren Sie mehr

Das wichtigste Auswahlkriterium für zum Beispiel den Hartweizengrieß ist natürlich die Qualität. Diese wird zu großen Teilen an dem Proteingehalt und der Farbe des Grießes gemessen.

Spätzle sind Eierteigwaren aus frischen Eiern mit unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche. Sie sind eine schwäbische bzw. alemannische Spezialität, die als Beilage oder mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht serviert werden.



Getreide



Woher kommt der Reis bei appetito?

Unser Reis wird uns aus **Thailand** geliefert.



Erfahren Sie mehr

In Thailand herrscht ein tropisches Klima, welches optimal für die Reispflanze ist. Reis ist für die halbe Weltbevölkerung das Grundnahrungsmittel Nummer eins – nicht zuletzt, da eine Reispflanze bis zu 3.000 Reiskörner bilden kann. In unseren Gerichten verwenden wir überwiegend Parboiled Reis. Dies bedeutet den Erhalt der Vitamin- und Nährstoffe trotz Schälung der Reiskörner. Bei diesem Verfahren werden durch hohen Druck die in der Schale befindlichen Vitamine und Nährstoffe in das Innere des Kornes gepresst.



Speiseöle



Woher kommt der Essig bei appetito?

Der Essig kommt aus **Deutschland**.



Erfahren Sie mehr

Essig wird aus milden Trauben hergestellt. Nach typischem Herstellungsverfahren wird unser Essig aus Traubenmost produziert. Bei der Herstellung entsteht zunächst Wein. Durch die Zugabe essigbildender Bakterien wird aus dem Wein Essig. Um das gehaltvolle Aroma auszubilden, wird der Essig einige Monate vor dem Verzehr gelagert. Erst nach vollendeter Lagerung setzen wir unseren Essig in unseren Gerichten ein.



Speiseöle



Woher kommt das Rapsöl bei apetito?

Wir beziehen unser Rapsöl aus **Deutschland**.



Erfahren Sie mehr

Das Klima gemäßigter Breite in Deutschland ist optimal für die Aromaausbildung der Rapspflanze. Für eine optimale Verarbeitung wird die Rapspflanze gereinigt und zerkleinert. Durch die Zerkleinerung wird die Oberfläche vergrößert, was zu einer besseren Ölausbeute führt. Das Öl wird anschließend durch einen Pressvorgang gewonnen. Damit die Saaten sich besser auspressen lässt, wird die zerkleinerte Saaternte zusätzlich in sogenannten Wärmepfannen erwärmt. Das Öl ist geschmacksneutral, vielseitig einsetzbar und kann erhitzt werden.

