

<b>Artikelnummer</b> 7061	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 070612	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 007069	<b>eco-ID</b> 261742	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg, Deutschland, Kolumbien

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

DINKELvollkornmehl \*\* (90%), Salz, ung. Palmfett \*, GERSTENmalzextrakt\*\*, Brezellaug (Natriumhydroxid)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, \*\*aus biodynamischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

demeter Laugensticks aus demeter Dinkelvollkornmehl

## Besonderheiten

Der Dinkel wird direkt vom Bauern gekauft und in der eigenen Spezialmühle frisch vermahlen. Durch die chargenweise Produktion besteht eine Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Acker.

## Kurzbeschreibung

demeter Laugensticks aus demeter Dinkelvollkornmehl

## Verarbeitungshinweis

aus bestem demeter Dinkelvollkornmehl





# demeter Dinkel-Vollkornsticks, 100g

Dinkelvollkornsticks, ohne Hefe



<b>Artikelnummer</b> 7061	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 070612	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 007069	<b>eco-ID</b> 261742	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

salziges Knabbergebäck, schmeckt Groß und Klein zu allen Gelegenheiten

## Herstellung

In der Teigmacherei werden die Zutaten zu einem glatten Teig vermischt. Der Teig wird dann in langen Strängen ausgepresst, diese werden nur angebrochen und in Durchlauföfen gebacken.

Anschließend kontrolliert und verpackt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken

## Sonstige Hinweise

Aus einem Teil des Erlöses unterstützt ErdmannHAUSER die Arbeit der biologisch und biologisch-dynamisch arbeitenden unabhängigen Getreidezüchter.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Dinkel, Gerste

**Spuren möglich:** Sesam, Weizen, Fruktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 7061	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 070612	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 007069	<b>eco-ID</b> 261742	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Malz, nicht gesüßt
Mahlgrad	Vollkorn
Getreidesorten	Dinkel

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH, Robert-Bosch-Straße 17, D-71729 Erdmannhausen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1580 kJ / 374 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	9,2 g
Eiweiß	13 g
Salz	4,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tüte
Verpackungsmaterial	OPP

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	salzig, nach Laugengebäck, leicht nussig
Geruch	typisch nach Lauge, leicht nussig
Konsistenz	knusprig