



Pizzateig glutenfrei Bio, 350g

Kneten, ausrollen, belegen, backen und genießen! Für 10-12 Mini-Pizzen, 1 Backblech oder 2 Springformen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
413038	 4 015637 006659	 4 015637 006666	246291	

Marke

Bauckhof

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Reisvollkornmehl*, Maisstärke*, Reismehl*, Backpulver

(Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel:

Monokaliumtartrat, Maisstärke*), gemahlene Flohsamenschalen*, Reissirup Pulver*, Quinoasauerteig-Pulver* (Quinoamehl*, Reismehl*, Starterkulturen), Meersalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien.

Besonderheiten

Mit dem glutenfreien Bauckhof Pizzateig können Sie ganz einfach einen Zwiebelkuchen zaubern: 1kg Zwiebeln gewürfelt, 100ml Crème Fraiche, 100ml Sahne, 1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel, 1 Prise Muskatnuss, 2 Eier. Zwiebeln in der Panne weich dünsten. Abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten miteinander verquirlen und mit den Zwiebeln mischen. Teig zubereiten und ausrollen. Die Masse auf dem Teig verteilen und bei 220°C ca. 20 Minuten backen. Guten Appetit!

Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zutaten.

Verarbeitungshinweis

Basisrezept

Teig vorbereiten. Mit Tomatenpüree bestreichen. Belegen mit 500g geschnittenen Tomaten und 350g Mozarellascheiben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Anschließend frische Basilikumblätter darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.





Pizzateig glutenfrei Bio, 350g

Kneten, ausrollen, belegen, backen und genießen! Für 10-12 Mini-Pizzen, 1 Backblech oder 2 Springformen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
413038	 4 015637 006659	 4 015637 006666	246291	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Pizzateig glutenfrei schmeckt wie hausgemacht und gelingt leicht und schnell. Teig vorbereiten und mit Tomatenpüree bestreichen. Belegen Sie Ihre Pizza jetzt nach Belieben, z.B. mit Zwiebeln, Champignons, Mais Paprika, Ananas, Oliven, Brokkoli, Artischocken, Zucchini, Peperoni, Spinat, Kapern, Salami, Schinken, Muscheln, Sardellen, Thunfisch...

Zubereitung

Wasser und Öl dazugeben, kneten, ausrollen, belegen, würzen und mit Olivenöl beträufeln, backen. Die genaue Anleitung finden Sie auf jeder Verpackung. Weitere Rezepte aus der Bauckhof Hofküche finden Sie unter www.bauckhof.de

Herstellung

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen. Alle Produkte werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Mini-Pizza ist geeignet zur Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Pizzateig glutenfrei Bio, 350g

Kneten, ausrollen, belegen, backen und genießen! Für 10-12 Mini-Pizzen, 1 Backblech oder 2 Springformen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
413038	 4 015637 006659	 4 015637 006666	246291	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Hefe, Natursauerteig
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1436 kJ / 339 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	2,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	OPP, Pappe

Preise und Konditionen

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