



Wunderbrödchen Protein 350g Demeter gf, 350g

Proteinreich, Kohlenhydratreduziert



Artikelnummer 315537	GTIN-Stück 4 015637 015323	GTIN-Verpackung 4 015637 015330	eco-ID 278687	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, 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

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

HAFERkleie** glutenfrei, HAFERvollkornflocken** glutenfrei, SESAM**, geschrotete Leinsaat**, geschrotete Kürbiskerne*, SOJAflocken* 7 %, Sonnenblumenkerne**, gemahlene Flohsamenschalen*, Quinoa* gepufft, Chiasamen* 3 % (Salvia hispanica), Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Sesam

**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für uns als Mühle, mit regionalen Wurzeln und enger Verbundenheit mit unseren Landwirten, spielt Hafer eine wichtige Rolle. So ist Hafer auch die Basis unseres beliebten Bauckhof Wunderbröds. Und das gibt es jetzt auch in Klein! Für das gemütliche Frühstück oder Abendbrot, für den schnellen Snack unterwegs oder die Picknick-Tafel. Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.

Besonderheiten

Eiweißreich, Kohlenhydratreduziert, Demeter, Glutenfrei, Hafer aus der eigenen Mühle, schnell und einfach, vegan, Variable Zubereitungen

Kurzbeschreibung

Für alle Sportskanonen sind die Wunderbrödchen Protein mit viel Eiweiß bei reduziertem Kohlenhydratgehalt genau das Richtige. Bewusster glutenfreier Genuss in Demeter-Qualität wird dadurch besonders lecker und besonders einfach. Für die Extraportion Power auf dem Esstisch.





Wunderbrödchen Protein 350g Demeter gf, 350g

Proteinreich, Kohlenhydratreduziert



Artikelnummer 315537	GTIN-Stück  4 015637 015323	GTIN-Verpackung  4 015637 015330	eco-ID 278687	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Frisch gebackene Brötchen im Handumdrehen: Wasser und Quark zugeben, quellen lassen, formen und ab in den Ofen! Lecker saartige Brötchen – ohne Gehzeit, in ca. 40 Minuten. In gewohnter Bauckhof Qualität, glutenfrei und mit Hafer und Saaten aus bio-dynamischem Anbau! Mit unseren Wunderbrödchen Protein ist bewusster Genuss jetzt besonders lecker und dabei noch schnell und einfach in der Zubereitung. Hol auch du dir die Extra-Portion Eiweiß bei reduziertem Kohlenhydratgehalt auf den Esstisch. Lass dich auch von unserem Wunderbrödchen Original begeistern!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Feierabendbrot
350 g Brötchenmischung, 250 g Magerquark und 200 ml heißes Wasser
Quark mit heißem Wasser aus dem Wasserhahn übergießen und umrühren, bis sich der Quark löst. Brötchenmischung in die Quark-Wasser-Mischung einrühren. Masse zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten backen.

Fitness Bites
350 g Brötchenmischung, 250 g Quark oder Quark-Alternative und 250 ml heißes Wasser
Brötchenmischung mit Quark oder Quark-Alternative und heißem Wasser verrühren. 25–30 Partybrötchen mit nassen Händen formen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten backen.



Wunderbrödchen Protein 350g Demeter gf, 350g

Proteinreich, Kohlenhydratreduziert



Artikelnummer 315537	GTIN-Stück  4 015637 015323	GTIN-Verpackung  4 015637 015330	eco-ID 278687	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zubereitung

Zubereitung

für 8 Brötchen

Zutaten:

350 g Brötchenmischung,

250 ml heißes Wasser,

250 g Magerquark

1. Backofen auf 220 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Quark mit heißem Wasser
aus dem Wasserhahn
verrühren bis sich der
Quark löst.

3. Brötchenmischung in die
Quark-Wasser-Mischung
einrühren. Teigmasse
5 Minuten quellen lassen.

4. Mit angefeuchteten
Händen die Teigmasse in
acht gleichgroße Stücke
teilen, zu Kugeln rollen
und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech
setzen. Die Teiglinge
flach drücken, sodass
sie eine Höhe von etwa
2 cm haben.

4. Die Brötchen (ohne
Gehzeit) auf mittlerer
Höhe in den vorgeheizten
Backofen schieben.

5. Nach etwa 35 Minuten
Backzeit aus dem Ofen
nehmen und auf einem
Gitterrost gut auskühlen
lassen.

Health-Claims

HOHER PROTEINGEHALT

Health-Claims

Reduzierter Kohlenhydratgehalt: Über 60 % weniger Kohlenhydrate im Vergleich zu einem Vollkornbrot
(Angabe laut Bundeslebensmittelschlüssel)



Wunderbrödchen Protein 350g Demeter gf, 350g

Proteinreich, Kohlenhydratreduziert



Artikelnummer 315537	GTIN-Stück  4 015637 015323	GTIN-Verpackung  4 015637 015330	eco-ID 278687	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Mit jeder Tüte Bauckhof Wunderbrödchen hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Regenwürmer, gut für das Klima, gut für uns alle.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Tipp: Gut zum Einfrieren geeignet. Mit einer veganen Quarkalternative gelingen unsere Brötchen auch wunderbar.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier

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

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

enthalten: Sesam, Hafer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Wunderbrödchen Protein 350g Demeter gf, 350g

Proteinreich, Kohlenhydratreduziert



Artikelnummer 315537	GTIN-Stück 4 015637 015323	GTIN-Verpackung 4 015637 015330	eco-ID 278687	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

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
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Backmischung für glutenfreie Brötchen
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1812 kJ / 435 kcal
Fett..... 24 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 3,5 g
Kohlenhydrate..... 27 g
davon Zucker..... 1,2 g
Ballaststoffe..... 17 g
Eiweiß..... 20 g
Salz..... 2,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Papier

Preise und Konditionen

Pfand..... nein