



Wunderbrød Protein 550g Bio gf, 550g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
416838	 4 015637 017853	 4 015637 017860	298947	

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

SOJAflocken*, geschrotete Leinsaat*, Leinsaat*, glutenfreie HAFERVollkornflocken*, SESAM*, Sonnenblumenkerne*, Reisvollkornflocken*, glutenfreie Buchweizenvollkornflocken*, Chiasamen (Salvia hispanica)*, gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Soja, Sesam

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, #-#

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.

Besonderheiten

Unser Wunderbrød

Protein ist

- natürlich glutenfrei
- reich an Protein
- reich an Ballaststoffen
- reich an Omega-3-Fettsäuren und gelingt ohne Hefe & ohne Mehl.





Wunderbrød Protein 550g Bio gf, 550g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
416838	 4 015637 017853	 4 015637 017860	298947	

Kurzbeschreibung

Unsere nordischen Nachbarn in Skandinavien backen traditionell ein Brot aus Saaten und Flocken. Angelehnt daran haben wir unsere Wunderbröte entwickelt. Für die Extraportion Eiweiß sorgt das Wunderbrød Protein. Bewusster Genuss, ganz ohne Zusatzstoffe und von Natur aus glutenfrei!

Rezept, Zubereitung

Fitnessbrot
550 g Wunderbrød Protein
Mischung
350 ml heißes Wasser
250 g Magerquark

Zubereitung:

1. Das heiße Wasser mit dem Quark glattrühren und die Mischung unterheben.
2. Den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend die Masse mit nassen Händen zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Laib mit etwas Wasser glatt streichen.
4. Das Blech auf der mittleren Schiene in den kalten Ofen schieben.
5. Bei 200°C Ober- und Unterhitze 70 Minuten backen. Das Brot vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Verarbeitungshinweis

siehe Zubereitungshinweis

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für die Extraportion Eiweiß sorgt das Wunderbrød Protein mit Soja- und Haferflocken. Bewusster Genuss, ganz ohne Zusatzstoffe und von Natur aus glutenfrei!

Vorsichtsmaßnahmen

Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.



Wunderbrød Protein 550g Bio gf, 550g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
416838	 4 015637 017853	 4 015637 017860	298947	

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Mischung in eine Schüssel geben, mit 550 ml kaltem Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen.
2. Anschließend den Teig mit nassen Händen zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 200°C Ober-/Unterhitze 80 Minuten backen.
4. Vor dem Anschneiden Brot gut auskühlen lassen.

Herstellung

Unsere Backmischung für Wunderbrød ist kontrolliert glutenfrei:

Jede Charge unserer glutenfreien Produkte analysieren wir direkt nach der Herstellung in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich, ungesüßt, glutenfrei.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

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

enthalten: Sesam, Soja, Hafer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Wunderbrød Protein 550g Bio gf, 550g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
416838	 4 015637 017853	 4 015637 017860	298947	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Steinsalz jodiert
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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Brotbackmischung für glutenfreies Hafervollkornbrot
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1811 kJ / 436 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	17 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Vitamine & Mineralien

Eisen	7,8 mg
Magnesium	256 mg
Mangan	4,3 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Eisen	56 %
Magnesium	71 %
Mangan	43 %

Sonstige Analysewerte

Linolensäure	8 g
--------------	-----

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier