



Dinkelmehl Type 630 hell Demeter, 1000g

Helles Mehl in Demeter-Qualität.



Artikelnummer 280441	GTIN-Stück 4 015637 821368	GTIN-Verpackung 4 015637 801551	eco-ID 556	
--------------------------------	--	---	----------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

DINKELmehl**

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

***aus biodynamischer 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, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten

Demeter-Produkte stehen für die höchste Bio-Qualität. Durch organischen Dünger und Heilkräuter wird die Bodenfruchtbarkeit gefördert. So entstehen vitale, natürlich ausgereifte Pflanzen mit viel Lebenskraft.

Ohne Pestizide. Ohne Zusatzstoffe. Und nachhaltig lecker.

Kurzbeschreibung

Für unser Bauckhof Mehl verwenden wir Demeter Rohstoffe, die nicht nur im kontrolliert biologischen, sondern im biologisch-dynamischen Anbau erzeugt werden. Durch organischen Dünger und Heilkräuter werden hier die natürliche Fruchtbarkeit und die Lebenskräfte der Erde und der Pflanzen besonders gefördert.





Dinkelmehl Type 630 hell Demeter, 1000g

Helles Mehl in Demeter-Qualität.



Artikelnummer 280441	GTIN-Stück  4 015637 821368	GTIN-Verpackung  4 015637 801551	eco-ID 556	
--------------------------------	---	--	----------------------	---

Verarbeitungshinweis

Rezept aus der Bauckhof-Küche: Joghurt-Muffins

250g Dinkelmehl Type 630, 2 TL Backpulver, 50g Rosinen (oder gehackte Nüsse oder Schokoraspe), 110g Rohrohrzucker oder brauner Zucker, 2 Eier, 150g Joghurt, 125g weiche Butter, 100g Obst (Banane, Äpfel, Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen)

Das Mehl mit dem Backpulver und den Rosinen (oder Nüssen oder Schokoraspe) vermischen. Zucker, Eier, Joghurt und Butter dazugeben und gut durchrühren. Zum Schluss das Obst unterheben. Das Muffinblech einfetten, die Mischung einfüllen und bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für Brot, Brötchen, Kekse, Kuchen, Pizza-Teig, Soßen u.a., für alle Rezepte mit Weizenmehl Type 550 oder Type 405 können Sie Dinkelmehl Type 630 nehmen. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de.

Herstellung

Helles Mehl der Type 630 besteht aus ca. 78 % des vollen Dinkelkorns. Nur die groben Kleieanteile werden beim Mahlen ausgesiebt. Das Getreide wird in unserer Mühle zu Mehl gemahlen. Im Labor wird sowohl das Getreide als auch das Mehl intensiv untersucht. Das Getreide kommt aus biologisch-dynamischem, regionalem Anbau von der Demeter Erzeugergemeinschaft Nord.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, 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

Spuren möglich: Sesam, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Dinkelmehl Type 630 hell Demeter, 1000g

Helles Mehl in Demeter-Qualität.



Artikelnummer 280441	GTIN-Stück 4 015637 821368	GTIN-Verpackung 4 015637 801551	eco-ID 556	
--------------------------------	--	---	----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Dinkelmehl Type 630
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1460 kJ / 344 kcal
Fett..... 1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g
Kohlenhydrate..... 69 g
davon Zucker..... 0,8 g
Ballaststoffe..... 3,7 g
Eiweiß..... 12 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein