



Weizenmehl Type 405 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Kuchen, Kekse und Süßspeisen.



Artikelnummer 290141EM	GTIN-Stück  4 015637 822143	GTIN-Verpackung  4 015637 802411	eco-ID 275250	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Bauckhof

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

WEIZENmehl**

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

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.

Kurzbeschreibung

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für Brot, Brötchen, Kekse, Kuchen, Pizza-Teig, Soßen, Süßspeisen

u.a., Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de.

Herstellung

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.





Weizenmehl Type 405 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Kuchen, Kekse und Süßspeisen.



Artikelnummer 290141EM	GTIN-Stück  4 015637 822143	GTIN-Verpackung  4 015637 802411	eco-ID 275250	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

enthalten: Gluten, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Weizenmehl Type 405 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Kuchen, Kekse und Süßspeisen.



Artikelnummer 290141EM	GTIN-Stück  4 015637 822143	GTIN-Verpackung  4 015637 802411	eco-ID 275250	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Rohkost Gradangabe..... 40

Grund für Version..... Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Weizenmehl Type 405
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1459 kJ / 344 kcal
Fett..... 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,1 g
Kohlenhydrate..... 72 g
davon Zucker..... 0,7 g
Ballaststoffe..... 2,8 g
Eiweiß..... 10 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein