



Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

Buchweizenvollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof-Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 256038	GTIN-Stück  4 015637 822907	GTIN-Verpackung  4 015637 803258	eco-ID 53483	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Bauckhof



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Buchweizenvollkornmehl*

**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, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten

Unsere ganz besondere glutenfreie Mühle - gekauft von der Schweizer Armee - schafft bis zu 18 Tonnen pro Tag und mahlt bei uns ausschließlich glutenfreie Mehle. Sie steht in einem separaten Gebäude, so dass wir jede Verunreinigung durch glutenhaltige Produkte verhindern können. Jede glutenfreie Mehl-Charge wird in unserem eigenen Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht. Auch hierfür haben wir einen mehlstaubfreien Raum eingerichtet.

Kurzbeschreibung

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





Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

Buchweizenvollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof-Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 256038	GTIN-Stück  4 015637 822907	GTIN-Verpackung  4 015637 803258	eco-ID 53483	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Herzhafte Buchweizen-Galette

Zutaten: 100 g Buchweizenmehl, 80 g Reismehl, 300 ml Wasser (für ein volleres Aroma Reismilch oder Kuhmilch verwenden), 3 Eier, 1 TL Salz, 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise weißer Pfeffer, Butter oder neutrales Öl zum Backen der Galette.

Mehl, Eier, Salt, Gewürze und ca. die Hälfte der Flüssigkeit mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Rest der Flüssigkeit einrühren. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze den Teig portionsweise von beiden Seiten knusprig backen.

Tipp: Besonders lecker ist es, wenn Sie die Galette mit geriebenem Gouda, Schnittlauch und viel frisch gemahlenem Pfeffer servieren. Dazu passt gut ein grüner Salat. Für 2 Personen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für die glutenfreie Küche. Für Kuchen, Gebäck, Brei, Pudding, Muffins und vieles mehr.

Herstellung

Bauckhof Glutenfreie Produkte werden in unserer eigenen Mühle gemahlen. Auf dieser Mühle mahlen wir ausschließlich glutenfreie Produkte. Die Mühle steht in geschützten Räumlichkeiten. So kann eine Verunreinigung mit glutenhaltigen Produkten ausgeschlossen werden.

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, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

*Buchweizenvollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater
Bauckhof-Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!*



Artikelnummer 256038	GTIN-Stück 4 015637 822907	GTIN-Verpackung 4 015637 803258	eco-ID 53483	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1531 kJ / 361 kcal
Fett..... 2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,5 g
Kohlenhydrate..... 71 g
davon Zucker..... 0,4 g
Ballaststoffe..... 3,6 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