



Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 400g

Glutenfreies Vollkornmehl mit wertvollen Inhaltsstoffen und hervorragenden Backeigenschaften!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
266238	 4 015637 823355	 4 015637 803647	69030	

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

Teffvollkornmehl* (aus Teffvollkornflocken)

**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 Zutaten.

Besonderheiten

Teff ist ein altes äthiopisches Kulturgetreide, das auch als Zwerghirse bezeichnet wird. Für unsere glutenfreien Produkte vom Bauckhof wird Teff heute in Spanien angebaut. Aufgrund seiner wertvollen Inhaltsstoffe wird Teff auch als Sportlernahrung und Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt. Besonders von Ausdauersportlern wird Teff wegen seiner langsamen, aber eben lang anhaltenden Energienachlieferung geschätzt. Teff hat einen hohen Eisen- und Calciumgehalt, ist reich an essentiellen Aminosäuren und hat einen hohen Anteil an Kohlenhydraten, die nur langsam freigesetzt werden. Da das Korn sehr klein ist (150 mal kleiner als ein Weizenkorn), wird stets das ganze Korn zu einem Vollkornprodukt verarbeitet.

Kurzbeschreibung

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





Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 400g

Glutenfreies Vollkornmehl mit wertvollen Inhaltsstoffen und hervorragenden Backeigenschaften!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
266238	 4 015637 823355	 4 015637 803647	69030	

Verarbeitungshinweis

Rezept: 3 Kornbrot mit Sonnenblumenkernen. 200g Teffmehl, 200g Reisvollkornmehl, 100g Buchweizenmehl, 50g Sonnenblumenkerne für den Teig, 25g Sonnenblumenkerne zum Bestreuen, 1 TL Guarkernmehl (10g), 1 TL Salz (10g), 1 Päckchen Trockenhefe oder 25g Frischhefe, 450 ml Wasser, lauwarm. Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Die Mischung und 450 ml lauwarmes Wasser mit einem Handrührgerät 5 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. In eine gefettete 25er Kastenform füllen. Die Oberfläche mit einem gut feuchten Teigschaber glatt streichen, mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und an einem warmen Ort abgedeckt 30 - 60 Minuten gehen lassen. Bitte den Ofen rechtzeitig auf 225°C vorheizen. Der Teig sollte bei der 25er Kastenform bis zu 1,5 cm unter dem Rand hochgehen. Das Brot zusammen mit einer Schale kochendem Wasser auf die mittlere Schiene des Ofens schieben. Nach 10 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 200°C runter schalten. Die Gesamtbackzeit beträgt 50 - 60 Minuten. Das Brot nach kurzem Auskühlen aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Teff ist ein hervorragender Rohstoff für glutenfreie Backwaren und gibt diesen einen flexiblen, elastischen, nicht klebenden Charakter.

Herstellung

Der Bauckhof ist einer der ältesten Bio-Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir kontrolliert biologische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Bäckerei, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter: www.bauckhof.de

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 400g

Glutenfreies Vollkornmehl mit wertvollen Inhaltsstoffen und hervorragenden Backeigenschaften!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
266238	 4 015637 823355	 4 015637 803647	69030	

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..... Teffmehl
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1463 kJ / 346 kcal
Fett..... 2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,6 g
Kohlenhydrate..... 67 g
davon Zucker..... 2,1 g
Ballaststoffe..... 6,3 g
Eiweiß..... 11 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geruch..... Produktspezifisch