



Kastanienmehl glutenfrei Bio, 350g

Hervorragend zum Backen von Kuchen, Brot und Gebäck geeignet!



Artikelnummer 256938	GTIN-Stück 4 015637 823737	GTIN-Verpackung 4 015637 804033	eco-ID 74845	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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

Kastanienmehl*

**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

Bauck Kastanienmehl ist kontrolliert glutenfrei und geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Kurzbeschreibung

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

Verarbeitungshinweis

Kastanienmehl mit seinem süßnussigen Geschmack wird aus der Edelkastanie (Maronie) hergestellt. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war es das Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung in den Bergregionen Südeuropas. Kastanienmehl ist hervorragend zum Backen von Kuchen, Brot und Gebäck geeignet. Ersetzen Sie einfach bis zu 20% des gewöhnlich verwendeten Mehls mit Bauck Kastanienmehl.





Kastanienmehl glutenfrei Bio, 350g

Hervorragend zum Backen von Kuchen, Brot und Gebäck geeignet!



Artikelnummer 256938	GTIN-Stück  4 015637 823737	GTIN-Verpackung  4 015637 804033	eco-ID 74845	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Rezeptidee: Castagnaccio Für Maronenliebhaber. Süditalienische Spezialität zwischen Kuchen und Brot. Schmeckt zu kräftigem Rotwein.

300g Kastanienmehl, 4 EL Olivenöl, 50g grob gehackte Pinienkerne, 150 ml Wasser, 1 TL fein gehacktes Rosmarin, 1/2 TL Salz, 50g Rosinen, 3 EL Zucker, Olivenöl.

Rosinen 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. Kastanienmehl, Zucker, Salz und Rosmarin mit Öl und so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Abgetropfte Rosinen und Pinienkerne unterrühren. Teig in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form füllen (max. 2cm dick). Mit Olivenöl beträufeln und bei 200°C etwa 45-60 Minuten backen bis die Oberfläche wie trockene, rissige Erde aussieht.

Herstellung

Unser Bauckhof Bio Kastanienmehl wird nach der Herstellung und Abpackung im Mühlenlabor auf Glutenfreiheit kontrolliert und mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakiegesellschaft gemeldet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern

Sonstige Hinweise

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

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, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Kastanienmehl glutenfrei Bio, 350g

Hervorragend zum Backen von Kuchen, Brot und Gebäck geeignet!



Artikelnummer 256938	GTIN-Stück 4 015637 823737	GTIN-Verpackung 4 015637 804033	eco-ID 74845	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1479 kJ / 350 kcal
Fett..... 3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,5 g
Kohlenhydrate..... 69 g
davon Zucker..... 23 g
Ballaststoffe..... 14 g
Eiweiß..... 4,9 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein