



Grießpudding glutenfrei Bio, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer 310628	GTIN-Stück 4 015637 823805	GTIN-Verpackung 4 015637 804101	eco-ID 82709	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Bauckhof



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Reismehl* (68%), Reisgrieß* (10%), Rübenzucker*, Vanille*, Meersalz

*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

Variationen

Extra süß: 100g Rosinen nach dem Aufkochen dazugeben.

Extra nussig: 50g gehackte Nüsse nach dem Aufkochen unterheben.

Extra fruchtig: Kirschen und Bananen in die Portionsschälchen legen und den Grieß oben darauf füllen.

Kurzbeschreibung

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





Grießpudding glutenfrei Bio, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer 310628	GTIN-Stück 4 015637 823805	GTIN-Verpackung 4 015637 804101	eco-ID 82709	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Rezepttipp: Rote Grütze

350 ml roten Obstsaft zum Kochen bringen. 1 Beutel Grießpudding (65g) einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute aufkochen. Eine Packung tiefgekühlte Beerenmischung (ca. 300g) unterheben. Die Grütze kaltstellen. Alternativ können Sie 1 Glas Sauerkirschen nehmen, den Saft auf 350 ml verlängern und die Kirschen nach dem Aufkochen unterheben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Grießpudding glutenfrei ist kinderleicht in 5 Minuten zubereitet. Sie können den Grießpudding mit Sojadrink (450 ml für 1 Beutel) herstellen. Auf jeder Packung finden Sie Variationsideen, Rezept-, und Serviertips.

Zubereitung

Grießpudding glutenfrei im Doppelpack

Für 2 x 500 ml Milch oder 2 x 450 ml Sojadrink

Für 2 Portionen: 1/2 Liter Milch bereitstellen, 1 Beutel Grießpudding (65 g) in eine Schale geben. 7 EL Milch abnehmen und mit der Puddingmischung verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Den angerührten Pudding in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute aufkochen. Gleich danach den Pudding in Portionsschälchen verteilen. Warm oder kalt genießen.

Für 4 Portionen: 1 Liter Milch bereitstellen. Beide Beutel Grießpudding in eine Schale geben. 14 EL Milch abnehmen und mit der Puddingmischung verrühren. Danach weiter wie für 2 Personen.

Herstellung

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen. Alle Produkte werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Grießpudding ist geeignet zur Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Vanillin

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Grießpudding glutenfrei Bio, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer 310628	GTIN-Stück 4 015637 823805	GTIN-Verpackung 4 015637 804101	eco-ID 82709	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Salzart	Meersalz
Garmethode	Mischen, Anrühren von Pulver mit Wasser oder Milch
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Fertigmischung. Reispudding nach Art von Grießpudding
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1590 kJ / 375 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	85 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	0,25 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Papier, PP
Stücke in Packung	2
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Beutel

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------	------