



Roggenmehl Type 1150 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot und Brötchen



Artikelnummer 260241EM	GTIN-Stück  4 015637 824024	GTIN-Verpackung  4 015637 800417	eco-ID 275260	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Bauckhof

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

ROGGENmehl**

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

Das Mühlenteam von Meister Dirk vermahlt das volle Roggenkorn direkt in unserer Bauckhof Mühle und siebt nur die grobe Kleie ab. Damit bleiben viele Mineralstoffe im Mehl enthalten. Im Anschluss wird jede Charge in unserem Mühlenlabor ausgiebig analysiert und die Backqualität des Mehls überprüft.

Besonderheiten

Demeter Qualität

Für beste Backqualität verwenden wir Demeter-Roggen und kontrollieren ihn im eigenen Mühlenlabor. Demeter ist die älteste und strengste Form der Bio-Landwirtschaft.

Kurzbeschreibung

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





Roggenmehl Type 1150 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot und Brötchen



Artikelnummer 260241EM	GTIN-Stück  4 015637 824024	GTIN-Verpackung  4 015637 800417	eco-ID 275260	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Du kannst Roggenmehl 1150 besonders gut zum Backen von Roggen- oder Mischbroten und Brötchen verwenden.

Herstellung

Dunkles Mehl der Type 1150 besteht aus ca. 83 % des vollen Roggenkorns. Nur die groben Kleianteile werden beim Mahlen ausgesiebt. 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.

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, Hefe, Vanillin

enthalten: Gluten, Roggen

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Roggenmehl Type 1150 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot und Brötchen



Artikelnummer 260241EM	GTIN-Stück 4 015637 824024	GTIN-Verpackung 4 015637 800417	eco-ID 275260	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

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-007
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Lichtkorn Roggenmehl Type 1150
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1343 kJ / 317 kcal
Fett..... 1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,5 g
Kohlenhydrate..... 64 g
davon Zucker..... 0,8 g
Ballaststoffe..... 10 g
Eiweiß..... 7,6 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein