



Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



Artikelnummer 375548	GTIN-Stück 4 015637 824598	GTIN-Verpackung 4 015637 805733	eco-ID 112042	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Maisstärke*, Reisvollkornmehl*, Hirsevollkornmehl*,

Verdickungsmittel: Guarkernmehl*

**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.

Besonderheiten

Der Alleskönner: Ein Mehl für alle Fälle! Der Bauckhof Mehl-Mix Universal darf in keinem glutenfreien Haushalt fehlen. Er ist die ideale Grundlage für glutenfreies Backen und Kochen - egal ob süß, herzhaft, groß, klein, ob zum Backen, Braten, Kochen, ... Mit 11 Rezept-Tipps auf der Verpackung.

Kurzbeschreibung

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





Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



Artikelnummer 375548	GTIN-Stück  4 015637 824598	GTIN-Verpackung  4 015637 805733	eco-ID 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Rezepte:

Pfannkuchen

110 g Mehl-Mix, 2 EL Öl oder zerlassene Butter, 2 Eier, 250 ml Milch, 1 Prise Salz - oder:

110 g Mehl-Mix, 250 ml Sojadrink, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Zu Pfannkuchen ausbraten. Ergibt 3-4 Pfannkuchen.

Waffeln

200 g Mehl-Mix, 2 TL Backpulver, 75 g Zucker, 75 g weiche Butter (oder Margarine), 2 Eier, 225 ml Milch (oder Sojadrink)

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren und 10 Minuten quellen lassen. Im gefetteten Waffeleisen ausbacken. Ergibt 5-6 Waffeln.

Nudeln

250 g Mehl-Mix, 3 EL Olivenöl, 3 Eier, 3 EL Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Mehl bestäuben und mit einem Rollholz dünn ausrollen. Ist der Teig zu feucht, zusätzliches Mehl einarbeiten. Nach Wunsch Nudeln schneiden. In reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl ca. 5 Minuten kochen.

Tipp: Auch für Lasagneplatten geeignet.

Weitere tolle Rezepttipps finden Sie bitte unter:

www.bauckhof.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Mehl-Mix Universal ist ideal für Pfannkuchen, Waffeln, helle Nudeln, helle Brote und Brötchen.

Diese Mischung ist kontrolliert glutenfrei und geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Vorsichtsmaßnahmen

Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Herstellung

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 Molkerei, 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, ohne Weißzucker, rein pflanzlich, ungesüßt, glutenfrei.



Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



Artikelnummer 375548	GTIN-Stück  4 015637 824598	GTIN-Verpackung  4 015637 805733	eco-ID 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

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



Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



Artikelnummer 375548	GTIN-Stück 4 015637 824598	GTIN-Verpackung 4 015637 805733	eco-ID 112042	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Packungsart..... Kleinpackung

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

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Glutenfreie Mehlmischung
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhrenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1466 kJ / 345 kcal
Fett..... 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,1 g
Kohlenhydrate..... 82 g
davon Zucker..... 0,2 g
Ballaststoffe..... 3,1 g
Eiweiß..... 1,8 g
Salz..... 0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... PE, PP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein