



Reismehl hell glutenfrei Bio, 500g

Helles Reismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof-Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255638	GTIN-Stück 4 015637 824826	GTIN-Verpackung 4 015637 805153	eco-ID 127079	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht 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

Reismehl hell*

**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 Zusätze.

Besonderheiten

Unsere ganz besondere glutenfreie Mühle - gekauft von der Schweizer Armee - schafft bis zu 18 Tonnen pro Tag und mahlt bei uns ausschließlich glutenfreie Mehle. Sie steht in einem separaten Gebäude, so dass wir jede Verunreinigung durch glutenhaltige Produkte verhindern können. Jede glutenfreie Mehl-Charge wird in unserem eigenen Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht. Auch hierfür haben wir einen mehlstaubfreien Raum eingerichtet.

Kurzbeschreibung

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



Reismehl hell glutenfrei Bio, 500g

Helles Reismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof-Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255638	GTIN-Stück 4 015637 824826	GTIN-Verpackung 4 015637 805153	eco-ID 127079	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Rührkuchen

250 g Helles Reismehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 200 g Zucker, 200 g Butter oder Margarine, 5 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanille

Alle Zutaten zu einem cremigen Teig verrühren. Den Teig in einer gefetteten Kastenform verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten backen.

Schokokuchen: Zusätzlich 2-3 gestrichene EL Kakao mit der gleichen Menge Wasser angerührt in den Teig geben. Dann weiter wie oben.

Zitronenkuchen: Zusätzlich den Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone in den Teig geben. Dann weiter wie oben.

Obstkuchenteig: Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech austreichen. Nach Wunsch mit Obst (z.B. Äpfeln, Rhabarber, Pflaumen) belegen. Bei 175°C je nach Obstsorte und -menge 35-45 Minuten backen. Tipp: Der Teig kann auch auf 2 Springformen verteilt werden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Helles Reismehl ist ein sehr feines Reismehl mit einem von Natur aus neutralen, leicht süßlichen Geschmack. Es ist daher besonders geeignet für feine Kuchen, Kekse und helle Brötchen und verleiht diesen eine angenehme Saftigkeit.

Herstellung

Bauckhof Glutenfreie Produkte werden in unserer eigenen Mühle gemahlen. Auf dieser Mühle mahlen wir ausschließlich glutenfreie Produkte. Die Mühle steht in geschützten Räumlichkeiten. So kann eine Verunreinigung mit glutenhaltigen Produkten ausgeschlossen werden.

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.

Allergiehinweise

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

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Reismehl hell glutenfrei Bio, 500g

Helles Reismehl, gemahlen in zusätzlicher, separater Bauckhof-Mühle
für ausschließlich glutenfreie Produkte!



Artikelnummer 255638	GTIN-Stück 4 015637 824826	GTIN-Verpackung 4 015637 805153	eco-ID 127079	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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..... Nicht 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..... Helles Reismehl
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1566 kJ / 369 kcal
Fett..... 1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,4 g
Kohlenhydrate..... 81 g
davon Zucker..... 0,0 g
Ballaststoffe..... 2,0 g
Eiweiß..... 8,0 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein