



Hot Dinkel Basis Demeter, 400g

Dinkelbrei schnell und einfach. Ungesüßt.



Artikelnummer 392431	GTIN-Stück 4 015637 826431	GTIN-Verpackung 4 015637 806389	eco-ID 170955	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

DINKELvollkornflocken**° 75%, DINKELvollkornschrot**° 25%

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus biodynamischer Erzeugung, °Dinkel ist eine Weizenart.

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.

Besonderheiten

Unser Demeter-Dinkel kommt von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Landwirten größtenteils aus Norddeutschland. Zusammen mit den Höfen möchten wir aktiv an der Förderung der Bodenfruchtbarkeit und dem Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen in der Region mitwirken

Wir verwenden ausschließlich alte Dinkelsorten wie z.B. „Oberkulmer Rotkorn“ und „Schwabenkorn“.

Kurzbeschreibung

Dinkelbrei schnell & einfach. Ungesüßt.

In Demeter-Qualität und BioFair zertifiziert.

Rezept, Zubereitung

Den Dinkelbrei nach Geschmack mit Sahne, Joghurt, Obst oder Nüssen verfeinern! Bei Bedarf süßen mit z.B. Zucker, Zuckerrübensirup, Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup.





Hot Dinkel Basis Demeter, 400g

Dinkelbrei schnell und einfach. Ungesüsst.



Artikelnummer 392431	GTIN-Stück  4 015637 826431	GTIN-Verpackung  4 015637 806389	eco-ID 170955	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Klassische Zubereitung

Für 4 Portionen: 200 g Mischung mit 600 ml Milch oder Wasser in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Warm genießen!

Schnelle Zubereitung

Für 1 Portion: 4 gehäufte Esslöffel (ca. 50 g) Mischung in ein Schälchen geben. Mit 100 ml kochendem Wasser oder kochender Milch übergießen. Gut durchrühren und 2-3 Minuten quellen lassen. Anschließend noch einmal gut durchrühren und warm genießen!

Zubereitung in der Mikrowelle

Für 1 Portion: 4 gehäufte Esslöffel (ca. 50 g) Mischung in ein mikrowellenfestes Schälchen geben und mit 125 ml kaltem Wasser oder kalter Milch übergießen. Gut verrühren und auf höchster Stufe für 2 Minuten erhitzen. Danach 2 Minuten quellen lassen, nochmals gut durchrühren und warm genießen!

Serviervorschlag

Den Dinkelbrei nach Geschmack mit Sahne, Joghurt, Obst oder Nüssen verfeinern! Bei Bedarf süßen mit z.B. Zucker, Zuckerrübensirup, Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dinkelbrei garantiert einfach und schnell zubereitet in der optimalen Konsistenz dank der harmonischen Mischung aus geschroteten und ganzen Dinkelflocken.

Herstellung

Unser Hot Dinkel ist Demeter. Demeter-Qualität ist die höchste Bio-Qualität. Biologisch-dynamischer Anbau gilt als nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Durch organischen Dünger und Heilkräuter wird die Bodenfruchtbarkeit gefördert. So entstehen vitale, natürlich ausgereifte Pflanzen mit viel Lebenskraft.

Unser Hot Dinkel trägt das BioFair-Logo. Ein Zeichen für Fairness bei heimischen Bio-Lebensmitteln. Es steht für kurze Transportwege, Transparenz und langfristige, partnerschaftliche Beziehungen. Weitere Infos über Fairtrade vor der Haustür finden Sie auf www.fairbio.bio

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Gluten, Dinkel

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Hot Dinkel Basis Demeter, 400g

Dinkelbrei schnell und einfach. Ungesüsst.



Artikelnummer 392431	GTIN-Stück  4 015637 826431	GTIN-Verpackung  4 015637 806389	eco-ID 170955	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

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



Hot Dinkel Basis Demeter, 400g

Dinkelbrei schnell und einfach. Ungesüßt.



Artikelnummer 392431	GTIN-Stück 4 015637 826431	GTIN-Verpackung 4 015637 806389	eco-ID 170955	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... FairBio Verein, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Flockenmischung zur Zubereitung eines warmen Dinkelbreis
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1457 kJ / 344 kcal
Fett..... 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g
Kohlenhydrate..... 60 g
davon Zucker..... 0,7 g
Ballaststoffe..... 10 g
Eiweiß..... 17 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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