



Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
250241EM	 4 015637 828022	 4 015637 800431	275258	

Marke

Bauckhof

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

ROGGENvollkornmehl**

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

Unser Roggenvollkornmehl wird von unserem Müllerteam vermahlen und enthält alle Bestandteile des vollen Kornes inklusive seiner Randschichten und des Keimlings. Im Anschluss wird jede Charge im Mühlenlabor ausgiebig analysiert und die Backqualität des Mehls überprüft.

Besonderheiten

Für beste Backqualität verwenden wir demeter-Roggen, der biologisch-dynamisch erzeugt wurde. Demeter ist die älteste und strengste Bio-Bewegung mit einer weltweiten Gemeinschaft aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern.

Kurzbeschreibung

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





Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
250241EM	 4 015637 828022	 4 015637 800431	275258	

Verarbeitungshinweis

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Durch seinen kräftigen Geschmack eignet sich Roggenmehl hervorragend für rustikale, herzhafte Rezepte, Gebäck wie Vollkornbrote und -brötchen oder in Kombination mit anderen Mehlen für leckeres Mischbrot wie unser Frühstücksbrot.

Zubereitung

Rezept-Tipp:

Frühstücksbrot

Zutaten: 250 g Roggenmehl Vollkorn,
200 g Weizenmehl Type 1050, Trockensauerteig
(Menge für 500 g Mehl laut
Herstellerangabe), ½ Würfel Hefe
oder 1 Päckchen Trockenhefe, EL
Salz, 250 ml lauwarmes Wasser,
150 g Joghurt (natur), 120 g deines
Lieblingsmüslis. Zutaten zu einem
geschmeidigen Teig verarbeiten und
an einem warmen Ort ca. 45 Min.
abgedeckt gehen lassen. Dann
Kastenform (25 cm) einfetten, Teig
nochmals gut durchkneten und in
die Form füllen. Mit etwas Wasser
oben glatt streichen. Weitere 60 Min.
abgedeckt gehen lassen. Brot im
vorgeheizten Ofen bei 220 °C Oberund
Unterhitze für 15 Min. anbacken.
Temperatur auf 180°C reduzieren und
ca. 30 Min. backen. Brot aus der Form
nehmen und vor dem Anschneiden
gut auskühlen lassen.

Herstellung

Für beste Backqualität verwenden wir demeter-Roggen, der biologisch-dynamisch erzeugt wurde. Demeter ist die älteste und strengste Bio-Bewegung mit einer weltweiten Gemeinschaft aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern.



Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
250241EM	 4 015637 828022	 4 015637 800431	275258	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Mit jeder Tüte Bauckhof Roggenmehl hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für den Boden, gut für das Klima, gut für uns alle.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Gluten, Roggen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Weitere Eigenschaften

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



Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
250241EM	 4 015637 828022	 4 015637 800431	275258	

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-001
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Roggenmehl Vollkorn
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1364 kJ / 323 kcal
Fett..... 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g
Kohlenhydrate..... 61 g
davon Zucker..... 1,0 g
Ballaststoffe..... 13 g
Eiweiß..... 9,5 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein