



Weizenmehl Type 550 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot, Brötchen, Feingebäck, Kuchen, Pizza-Teig,
Torteböden, Kekse, Plätzchen und Soßen.



Artikelnummer 280141	GTIN-Stück  4 015637 832517	GTIN-Verpackung  4 015637 800585	eco-ID 24767	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Landwirtschaft, FairBio Verein

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

WEIZENmehl**

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

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten

Für unser Bauckhof Mehl verwenden wir Demeter Rohstoffe, die nicht nur im kontrolliert biologischen, sondern im biologisch-dynamischen Anbau erzeugt werden. Durch organischen Dünger und Heilkräuter werden hier die natürliche Fruchtbarkeit und die Lebenskräfte der Erde und der Pflanzen besonders gefördert.

Kurzbeschreibung

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





Weizenmehl Type 550 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot, Brötchen, Feingebäck, Kuchen, Pizza-Teig,
Tortenböden, Kekse, Plätzchen und Soßen.



Artikelnummer 280141	GTIN-Stück  4 015637 832517	GTIN-Verpackung  4 015637 800585	eco-ID 24767	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Rezept: Schweizer Käsebrot

500g Weizenmehl Type 550, 1 EL Salz, 1/2 Würfel Hefe (21g) oder 1 Packung Trockenhefe, 1/2 TL gemahlene, schwarze Pfeffer, 250 ml lauwarme Milch, 50 g weiche Butter, 200g geriebenen Emmentaler, Mehl zum Bestreuen.

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zusammenkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Danach noch einmal gut durchkneten. Einen runden Brotlaib formen und von außen in Mehl wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und noch einmal 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Schälchen Wasser in den Ofen stellen. Das Brot von oben 2cm tief kreuzweise einschneiden und bei 180°C in ca. 50 Minuten goldgelb backen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für Brot, Brötchen, Kekse, Kuchen, Pizza-Teig, Soßen u.a., für alle Rezepte mit Weizenmehl Type 405 können Sie auch Weizenmehl Type 550 verwenden. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de

Herstellung

Helles Mehl der Type 550 besteht aus ca. 75 % des vollen Weizenkorns. Nur die groben Kleieanteile 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, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Weizenmehl Type 550 Demeter, 1000g

Feines Mehl für Brot, Brötchen, Feingebäck, Kuchen, Pizza-Teig,
Tortenböden, Kekse, Plätzchen und Soßen.



Artikelnummer 280141	GTIN-Stück 4 015637 832517	GTIN-Verpackung 4 015637 800585	eco-ID 24767	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Rohkost Gradangabe..... 40

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel
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..... Weizenmehl Type 550
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhrenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1474 kJ / 348 kcal
Fett..... 1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g
Kohlenhydrate..... 72 g
davon Zucker..... 1,1 g
Ballaststoffe..... 3,5 g
Eiweiß..... 11 g
Salz..... <0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein