

Roggen Bioland, 1kg, 1kg

Roggen ist neben Weizen das wohl wichtigste Brotgetreide. Durch den Sauerteig erlangt er seine gute Backfähigkeit.



Artikelnummer 11018	GTIN-Stück 4 019339 110188	GTIN-Verpackung 4 019339 003046	eco-ID 6891	
-------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Davert

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, the vegan society

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

ROGGEN*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Kurzbeschreibung

Roggen ist neben Weizen das wohl wichtigste Brotgetreide. Durch den Sauerteig erlangt er seine gute Backfähigkeit.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Roggen ist im Geschmack kräftig und herzhaft, daher hervorragend geeignet für Sauerteigbrot. Wichtig ist eine gute Ablagerung des fertigen Brotes. Auch Suppen, Aufläufe oder pikantes Gebäck sind mit Roggen zubereitet ein Genuss.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Gebrauchsanweisung

Roggen in reichlich, leicht gesalzenem Wasser aufkochen und 55-60 Minuten bei geringer Hitzezufuhr garen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Laktose

enthalten: Gluten, Roggen

Spuren möglich: Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg





Roggen Bioland, 1kg, 1kg

Roggen ist neben Weizen das wohl wichtigste Brotgetreide. Durch den Sauerteig erlangt er seine gute Backfähigkeit.



Artikelnummer 11018	GTIN-Stück  4 019339 110188	GTIN-Verpackung  4 019339 003046	eco-ID 6891	
-------------------------------	---	--	-----------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ halal ✓



Roggen Bioland, 1kg, 1kg

Roggen ist neben Weizen das wohl wichtigste Brotgetreide. Durch den Sauerteig erlangt er seine gute Backfähigkeit.



Artikelnummer 11018	GTIN-Stück 4 019339 110188	GTIN-Verpackung 4 019339 003046	eco-ID 6891	
-------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
 Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001
 Welcher Standard wird erfüllt..... Bioland
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Roggen
 Name Inverkehrbringer..... Midsona Deutschland GmbH
 Straße Inverkehrbringer..... Zur Davert 7
 PLZ Inverkehrbringer..... 59387
 Ort Inverkehrbringer..... Ascheberg
 Land Inverkehrbringer..... Deutschland
 Inverkehrbringer..... Midsona Deutschland GmbH, Zur Davert 7, D-59387 Ascheberg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
 Einheit der Einzelstücke..... Stück