



Bauckhof Bio Braunhirsemehl, Vollkorn, glutenfrei, 425g

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



Artikelnummer 255738	GTIN-Stück 4 015637 822891	GTIN-Verpackung 4 015637 803241	eco-ID 53484	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke Bauckhof

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei
Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Herkunft

Deutschland (DE)

Zutaten

Braunhirsevollkornmehl*

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

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

Mangels eines dritten Weltkrieges war die Schweizer Armee jetzt in der Lage, uns eine Mühle auf Rädern zu verkaufen. Die Mühle schafft bis zu 18 Tonnen pro Tag und mahlt bei uns ausschließlich glutenfreie Produkte. 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.

Verarbeitungshinweis

Braunhirsemehl können Sie in die verschiedensten Getränke und Speisen einrühren!

Rezept-Tipp: Braunhirse Frühstück

2 EL Braunhirsemehl pro Person mit 2 EL Wasser verrühren und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Morgens einen Apfel reiben und mit EL Rosinen, 1 EL Sonnenblumenkernen und 150 g Naturjoghurt unter die gequollene Braunhirse heben.

Verwendung

Für die glutenfreie Küche. Für Kuchen, Gebäck, Brei, Pudding, Muffins und vieles mehr.

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.



Bauckhof Bio Braunhirsemehl, Vollkorn, glutenfrei, 425g

*Braunhirsevollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater
Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!*



Artikelnummer 255738	GTIN-Stück  4 015637 82289 1	GTIN-Verpackung  4 015637 80324 1	eco-ID 53484	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

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: Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milch, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schalenfrüchte, Schwein, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weichtier, Weizen, Zimt

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Lupine

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

koscher ✓ **Rohkostqualität** ✓ **Rohstoffe nicht jodiert** ✓ **ungesüßt** ✓ **vegan** ✓ **vegetarisch** ✓



Bauckhof Bio Braunhirsemehl, Vollkorn, glutenfrei, 425g

*Braunhirsevollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater
Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!*



Artikelnummer 255738	GTIN-Stück 4 015637 82289 1	GTIN-Verpackung 4 015637 80324 1	eco-ID 53484	
--------------------------------	---	--	------------------------	--

weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel Bauck Braunhirsemehl, glut.fr
Regaltext Braunhirsemehl gl.fr

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung Braunhirsemehl
Inverkehrbringer Bauck GmbH, Duheweitz 4, 29571 Rosche

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1408 kJ / 335 kcal
Fett 4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g
Kohlenhydrate 56,0 g
davon Zucker 1,3 g
Ballaststoffe 17,0 g
Eiweiß 10,2 g
Salz 0,04 g
Ermittlung der Nährwerte durch Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

EAN VE auf Ware ja
Bestellbar VE nein
Verp.material Papier
Verp. Art Beutel
Etikett international Deutsch

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite 95 mm
Tiefe 45 mm
Höhe 215 mm
Bruttogewicht 0,437 kg
Füllgewicht 425 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

EAN VPE1 auf Ware ja
Bestellbar VPE1 ja
VE in 1 VPE 6 St
Verp.material Pappe
Verp. Art Karton



Bauckhof Bio Braunhirsemehl, Vollkorn, glutenfrei, 425g

*Braunhirsevollkornmehl, gemahlen in zusätzlicher, separater
Bauckhof - Mühle für ausschließlich glutenfreie Produkte!*



Artikelnummer 255738	GTIN-Stück 4 015637 822891	GTIN-Verpackung 4 015637 803241	eco-ID 53484	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Maße und Gewichte der VPE₁

Breite.....	296 mm
Tiefe.....	121 mm
Höhe.....	225 mm
Bruttogewicht.....	2,74 kg

Angaben zur Palette

Palette.....	1/1 EURO-Palette
VPE ₁ / Lage.....	26
VPE ₁ / Palette.....	104
Pal.gewicht.....	306,5 kg
Breite Palette.....	800 mm
Tiefe Palette.....	1200 mm
Pal.höhe.....	1050 mm
CCG Maß.....	1
Lagehöhe.....	225 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz - DE.....	7 %
MwSt-Satz Austria.....	10 %
empf. VK.....	2,99 €
empf. EK EH.....	0,00 €
Mindestbest.....	1 VPE
GP.pflicht.....	ja
GP.einheit.....	1kg
GP.faktor.....	2,353

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung.....	chargenpflichtig
Chargenkennzeichnung.....	MHD+lot
Intrastat-Nr.....	11029090
Intrastat Gewicht.....	3 kg
Rest.lz. GH.....	180 Tage
MHD.....	270 Tage
Lagerung min.....	4 °C
Lagerung max.....	15 °C
Temperaturgeführt.....	nein
Lagerhinweis GH.....	Lagerung in trockener Umgebung, vor Schädlingen schützen

Sonstiges

IK Kürzel.....	EG
Entsorgungssystem.....	Grüner Punkt
Platzierung.....	Mehl und Glutenfreie Produkte
Zutaten auf Etikett.....	ja
Volldekl. Etikett.....	ja