



# Bauckhof Bio Schnellbrot mit Brotgewürz, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Vollkorn-Reisbrot mit Brotgewürz. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne Gehen lassen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 370638        | <br>4 015637 823980 | <br>4 015637 804415 | 91193  |

**Marke** Bauckhof

## Qualität

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

**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-007 | PV

## Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

Reisvollkornmehl\*, Maisstärke\*, Reisvollkornflocken\*, Teffvollkornmehl\*, Buchweizen-Sauerteigpulver\* (Buchweizenmehl\*, Quinoamehl\*, Starterkulturen), Buchweizenvollkornmehl\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*, geschrotete Brotgewürzmischung\* 2% (Koriander\*, Kümmel\*, Fenchel\*), Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Meersalz, Verdickungsmittel: Xanthan

\* = 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

Ein glutenfreies Bio-Brot zum Selberbacken, das immer gelingt. Hefefrei und mit Vollkornreismehl.

## Verarbeitungshinweis

Sie geben nur noch 500 ml Wasser dazu. Ergibt ca. 850g Brot. Backofen auf 225°C vorheizen. Die Schnellbrot-Mischung mit 500 ml kaltem Wasser 2 Minuten verrühren. Nicht gehen lassen!!! Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24, 25 oder 26 cm). Von oben mit Wasser glatt streichen und anschließend mit Öl bepinseln. Eine feuerfeste Schüssel mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. Das Brot bei 225°C für 58 Minuten backen. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

## Verwendung

Mit der Bauckhof Backmischung Schnellbrot mit Brotgewürz können Sie in nur 60 Minuten ein knuspriges, frisches, glutenfreies Brot zaubern. Sie geben nur 500 ml Wasser zu der Mischung: Anrühren 2 Minuten, 0 Minuten Gehen lassen, Backen 58 Minuten. Fertig. Mit Brotgewürz, ohne Hefe und Gluten.

## Zubereitung

Schnellbrot in 60 Minuten Sie geben nur noch 500 ml Wasser hinzu. Ergibt 850 g Brot. So einfach geht's: 1. Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Gasstufe 4). 2. Die Schnellbrot-Mischung in 500 ml lauwarmem Wasser 2 Minuten verrühren. 3. Nicht gehen lassen!!! 4. Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24, 25 oder 26 cm). Mit einem in Öl getauchten Teigschaber oder Messer in der Mitte einkerben. 5. Eine feuerfeste Form mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. 6. Das Brot bei 225°C für 58 Minuten backen. 9. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden





# Bauckhof Bio Schnellbrot mit Brotgewürz, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Vollkorn-Reisbrot mit Brotgewürz. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne Gehen lassen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 370638        | <br>4 015637 823980 | <br>4 015637 804415 | 91193  |

auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

## Herstellung

Alle glutenfreien Produkte vom Bauckhof werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Schnellbrot ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue. In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Der Bauckhof ist einer der ältesten Bio-Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir kontrolliert biologische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, einen Hofladen, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter [www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Lactose, Lupine, Macadamianuss, 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

**enthalten:** Mais

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

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



# Bauckhof Bio Schnellbrot mit Brotgewürz, glutenfrei, 500g

Backmischung für Vollkorn-Reisbrot mit Brotgewürz. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne Gehen lassen!



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 370638        | <br>4 015637 823980 | <br>4 015637 804415 | 91193  |

## weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel..... Bauck Bio Schnellbrot mit Brotgewürz, glutenfrei  
Regaltext..... Schnellbrot, gf

## Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung..... Backmischung für Vollkornreisbrot mit Brotgewürz  
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH & Co. KG, Duhenweitz 4, 29571 Rosche

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Nitritpökelsalz..... nein  
Salzart..... Meersalz

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1446 kJ / 342 kcal  
Fett..... 2,6 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,5 g  
Kohlenhydrate..... 70,1 g  
davon Zucker..... 0,6 g  
Ballaststoffe..... 5,7 g  
Eiweiß..... 6,6 g  
Salz..... 2,4 g  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## 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..... 225 mm  
Bruttogewicht..... 0,509 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 Schnellbrot mit Brotgewürz, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Vollkorn-Reisbrot mit Brotgewürz. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne Gehen lassen!*



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 370638        | <br>4 015637 823980 | <br>4 015637 804415 | 91193  |

## Maße und Gewichte der VPE<sub>1</sub>

|               |          |
|---------------|----------|
| Breite        | 295 mm   |
| Tiefe         | 120 mm   |
| Höhe          | 175 mm   |
| Bruttogewicht | 3,174 kg |

## Angaben zur Palette

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Palette                    | 1/1 EURO-Palette |
| VPE <sub>1</sub> / Lage    | 26               |
| VPE <sub>1</sub> / Palette | 130              |
| Pal.gewicht                | 433,96 kg        |
| Breite Palette             | 800 mm           |
| Tiefe Palette              | 1200 mm          |
| Pal.höhe                   | 1030 mm          |
| CCG Maß                    | 1                |

## Preise und Konditionen

|                   |        |
|-------------------|--------|
| MwSt-Satz - DE    | 7 %    |
| MwSt-Satz Austria | 10 %   |
| empf. VK          | 3,79 € |
| empf. EK EH       | 0,00 € |
| Mindestbest.      | 1 VPE  |
| GP.pflicht        | ja     |
| GP.einheit        | 1kg    |
| GP.faktor         | 2      |

## Infos für den Handel (BtoB)

|                      |                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
| Chargenführung       | chargenpflichtig                                         |
| Chargenkennzeichnung | MHD+lot                                                  |
| Lieferbar ab         | 01.09.2012                                               |
| Intrastat-Nr         | 19012000                                                 |
| Intrastat Gewicht    | 3 kg                                                     |
| Rest.lz. GH          | 300 Tage                                                 |
| MHD                  | 390 Tage                                                 |
| Lagerung min         | 4 °C                                                     |
| Lagerung max         | 15 °C                                                    |
| Temperaturgeführt    | nein                                                     |
| Frischedatumsart     | MHD auf der Verpackung                                   |
| Lagerhinweis GH      | Lagerung in trockener Umgebung, vor Schädlingen schützen |

## Sonstiges

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| IK Kürzel           | C%           |
| Entsorgungssystem   | Grüner Punkt |
| Zutaten auf Etikett | ja           |
| Volldekl. Etikett   | ja           |