



Bauckhof Bio Grießpudding, glutenfrei, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
310628	 4 015637 823805	 4 015637 804101	82709

Marke Bauckhof

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Herkunft

Deutschland (DE)

Zutaten

Reismehl*, Reisgrieß* 10%, Rohrohrzucker*, Bourbon-Vanille*, Meersalz

* = 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 Zutaten.

Besonderheiten

Variationen Extra süß: 100g Rosinen nach dem Aufkochen dazugeben. Extra nussig: 50g gehackte Nüsse nach dem Aufkochen unterheben. Extra fruchtig: Kirschen und Bananen in die Portionsschälchen legen und den Grieß oben darauf füllen.

Verarbeitungshinweis

Rezepttipp: Rote Grütze 350 ml roten Obstsaft zum Kochen bringen. 1 Beutel Grießpudding (65g) einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute aufkochen. Eine Packung tiefgekühlte Beerenmischung (ca. 300g) unterheben. Die Grütze kaltstellen. Alternativ können Sie 1 Glas Sauerkirschen nehmen, den Saft auf 350 ml verlängern und die Kirschen nach dem Aufkochen unterheben.

Verwendung

Bauckhof Grießpudding glutenfrei ist kinderleicht in 5 Minuten zubereitet. Sie können den Grießpudding mit Sojadrink (450 ml für 1 Beutel) herstellen. Auf jeder Packung finden Sie Variationsideen, Rezept-, und Serviertips.

Zubereitung

Grießpudding glutenfrei im Doppelpack Für 2 x 500 ml Milch oder 2 x 450 ml Sojadrink Für 2 Portionen: 1/2 Liter Milch bereitstellen, 1 Beutel Grießpudding (65 g) in eine Schale geben. 7 EL Milch abnehmen und mit der Puddingmischung verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Den angerührten Pudding in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute aufkochen. Gleich danach den Pudding in Portionsschälchen verteilen. Warm oder kalt genießen. Für 4 Portionen: 1 Liter Milch bereitstellen. Beide Beutel Grießpudding in eine Schale geben. 14 EL Milch abnehmen und mit der Puddingmischung verrühren. Danach weiter wie für 2 Personen.

Herstellung





Bauckhof Bio Grießpudding, glutenfrei, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
310628	 4 015637 823805	 4 015637 804101	82709

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich.

Allergiehinweise

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

Ausschluss garantiert: Gluten

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Vanillin

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

koscher ✓ vegan ✓ vegetarisch ✓



Bauckhof Bio Grießpudding, glutenfrei, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
310628	 4 015637 823805	 4 015637 804101	82709

weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel..... Bauck Bio Grießpudding, glutenfrei
Regaltext..... Grießpuddingglut.fr

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung..... Fertigmischung, Reispudding nach Art von Grießpudding
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH & Co. KG, Duhenheimweg 4, 29571 Rosche

Warengruppenspezifische Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1566 kJ / 369 kcal
Fett..... 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g
Kohlenhydrate..... 84,8 g
davon Zucker..... 24,3 g
Ballaststoffe..... 1 g
Eiweiß..... 5,2 g
Salz..... 0,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite..... 95 mm
Tiefe..... 55 mm
Höhe..... 160 mm
Bruttogewicht..... 0,16 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 Grießpudding, glutenfrei, 130g

Im Doppelpack - für 2 x 1/2 Milch. Gelingt auch mit Sojadrink!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
310628	 4 015637 823805	 4 015637 804101	82709

Maße und Gewichte der VPE₁

Breite	357 mm
Tiefe	105 mm
Höhe	165 mm
Bruttogewicht	1,08 kg

Angaben zur Palette

Palette	1/1 EURO-Palette
VPE ₁ / Lage	24
VPE ₁ / Palette	120
Pal.gewicht	164,860 kg
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Pal.höhe	975 mm
CCG Maß	1

Preise und Konditionen

MwSt-Satz - DE	7 %
MwSt-Satz Austria	10 %
empf. VK	1,49 €
empf. EK EH	0,00 €
Mindestbest.	1 VPE
GP.pflicht	ja
GP.einheit	1kg
GP.faktor	7,692

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	chargenpflichtig
Chargenkennzeichnung	MHD+lot
Intrastat-Nr	19019099
Intrastat Gewicht	1 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
Platzierung	Pudding, Desserts, Glutenfreies Regal
Zutaten auf Etikett	ja
Volldekl. Etikett	ja