



# Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

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



|                                |   |  |                        |   |
|--------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>256038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 822907 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 803258 | <b>eco-ID</b><br>53483 |  |
|--------------------------------|---|--|------------------------|---|

**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

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Diverse Länder

## Zutaten

Buchweizenvollkornmehl\*

\* = 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.

## Kurzbeschreibung

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





# Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

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



|                                |  |   |                        |  |
|--------------------------------|--|---|------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>256038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 822907 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 803258 | <b>eco-ID</b><br>53483 |  |
|--------------------------------|--|---|------------------------|--|

## Verarbeitungshinweis

Herzhafte Buchweizen-Galette

Zutaten: 100 g Buchweizenmehl, 80 g Reismehl, 300 ml Wasser (für ein volleres Aroma Reismilch oder Kuhmilch verwenden), 3 Eier, 1 TL Salz, 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise weißer Pfeffer, Butter oder neutrales Öl zum Backen der Galette.

Mehl, Eier, Salt, Gewürze und ca. die Hälfte der Flüssigkeit mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Rest der Flüssigkeit einrühren. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze den Teig portionsweise von beiden Seiten knusprig backen.

Tipp: Besonders lecker ist es, wenn Sie die Galette mit geriebenem Gouda, Schnittlauch und viel frisch gemahlenem Pfeffer servieren. Dazu passt gut ein grüner Salat. Für 2 Personen.

## 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.

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

**Ausschluss garantiert:** Gluten

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

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

|  |                                     |                               |                                       |                   |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| vegan ✓  | vegetarisch ✓                       | Lebensmittel gentechnikfrei ✓ | natriumarm (< 120mg/100g) ✓           | Rohkostqualität ✓ |
| Rohstoffe nicht jodiert ✓                      | streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓ | ungesüßt ✓                    | frei von synthetischen Aromastoffen ✓ |                   |
| frei von synthetischen Konservierungsstoffen ✓ |                                     |                               |                                       |                   |



# Buchweizenmehl Vollkorn glutenfrei Bio, 500g

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



|                                |  |   |                        |  |
|--------------------------------|--|---|------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>256038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 822907 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 803258 | <b>eco-ID</b><br>53483 |  |
|--------------------------------|--|---|------------------------|--|

## Qualität

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis                         | ja                      |
| Qualität, Anteil an Bio-Zutaten       | 100% bio                |
| Staatliche Siegel                     | Bio-Siegel, EU Bio-Logo |
| Verwendung des EU Gemeinschaftslogos  | EU Landwirtschaft       |
| Öko-Kontrollstelle                    | DE-ÖKO-007              |
| Welcher Standard wird erfüllt         | EWG 834/2007 Norm       |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | Glutenfrei Ähre der DZG |

## Angaben zu LMIV

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Bezeichnung des Lebensmittels     | Buchweizenmehl                                       |
| Inverkehrbringer                  | Bauck GmbH, Duheweitz 4, D-29571 Rosche              |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Saisonartikel         | nein         |
| Gesüßt                | nein         |
| Süßung                | nicht gesüßt |
| Triebmittel vorhanden | nein         |
| Rechtlicher Status    | Lebensmittel |
| Rohkost Gradangabe    | 40           |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal              | 1486 kJ / 351 kcal |
| Fett                           | 3 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 0,7 g              |
| Kohlenhydrate                  | 66,2 g             |
| davon Zucker                   | 0,9 g              |
| Ballaststoffe                  | 2,9 g              |
| Eiweiß                         | 13,4 g             |
| Salz                           | <0,01 g            |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Berechnung         |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Verpackungsmaterial | PE, PP |
| Verpackungsart      | Beutel |