



Dinkel Vitalbrot Vollkorn Demeter, 500g

Ideal auch im Brotbackautomaten. Reich an Omega 3-Fettsäuren, mit hohem Gehalt an Eisen und Ballaststoffen!



Artikelnummer 373431	GTIN-Stück 4 015637 823973	GTIN-Verpackung 4 015637 804408	eco-ID 90839	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke Bauckhof

Qualität

100% bio, demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

DINKElvollkornmehl** 75%, Sonnenblumenkerne**, Leinsaat**, SESAM**, DINKELvollkorn-Sauerteigpulver* 5% (DINKELvollkornmehl*, Starterkulturen), Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Sesam

**aus biodynamischem Anbau, *kontrolliert biologischer Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

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

Besonderheiten

Unsere Backmischungen aus der Bauckhofmühle werden hergestellt nach traditionellen Rezepten ohne Verwendung von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern oder Backhilfsmitteln. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau. Unsere Brotbackmischungen gelingen im Brotbackautomaten, als Kastenbrot oder als freigeschobenes Brot. Die handlichen 500g Packungen ergeben jeweils ca. 700g Brot. Das breite Sortiment umfasst Vollkornbrote, Mehrkornbrote, Graubrote, Dinkelbrote und Ciabatta.

Kurzbeschreibung

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

Verarbeitungshinweis

Brot selbst gebacken, schnell und einfach: Mischen, kneten, gehen lassen, nochmal kneten und gehen lassen, backen, genießen! Oder ganz einfach mit dem Brotbackautomaten backen.





Dinkel Vitalbrot Vollkorn Demeter, 500g

*Ideal auch im Brotbackautomaten. Reich an Omega 3-Fettsäuren,
mit hohem Gehalt an Eisen und Ballaststoffen!*



Artikelnummer 373431	GTIN-Stück 4 015637 823973	GTIN-Verpackung 4 015637 804408	eco-ID 90839	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Zubereitung

Die Bauckhof Dinkel Vitalbrot Vollkorn Backmischung kann zur Zubereitung von Brot oder Brötchen oder für den Brotbackautomaten verwendet werden. Leckere Varianten finden Sie auf jeder Packung. Backen Sie Vitalbrot mit Kürbiskernen oder Karotten, oder geben Sie 50g Ihres Lieblingsmüslis hinzu!

Herstellung

Der Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir biologisch-dynamische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, einen Hofladen, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter www.bauckhof.de.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Demeter Qualität: Auf Qualität wird bei den Demeter-Lebensmitteln bereits beim biologisch-dynamischen Anbau der Pflanzen und Früchte geachtet. Durch organischen Dünger und Heilkräuter wird die Bodenfruchtbarkeit gefördert. Aus vitalen, ausgereiften Demeter-Pflanzen entstehen Nahrungsmittel, die Lebenskräfte und Lebensenergie freisetzen können.

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Sesam, Dinkel

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ | vegetarisch ✓ | Lebensmittel gentechnikfrei ✓ | Rohstoffe nicht jodiert ✓ | ungesüßt ✓



Dinkel Vitalbrot Vollkorn Demeter, 500g

*Ideal auch im Brotbackautomaten. Reich an Omega 3-Fettsäuren,
mit hohem Gehalt an Eisen und Ballaststoffen!*



Artikelnummer 373431	GTIN-Stück 4 015637 823973	GTIN-Verpackung 4 015637 804408	eco-ID 90839	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Salzart.....	Meersalz
Triebmittel.....	Natursauerteig
Nitritpökelsalz.....	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	the vegan society

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Backmischung für Dinkelvollkornbrot
Inverkehrbringer.....	Bauck GmbH, Duheweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1595 kJ / 379 kcal
Fett.....	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	1,3 g
Kohlenhydrate.....	50 g
davon Zucker.....	0,7 g
Ballaststoffe.....	10 g
Eiweiß.....	18 g
Salz.....	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Vitamine & Mineralien

Eisen.....	5 mg
Omega-3-Fettsäuren.....	1300 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Eisen.....	36 %
------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Papier
Verpackungsart.....	Beutel