



Bauckhof Demeter Reismehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



Artikelnummer 255537	GTIN-Stück 4 015637 822884	GTIN-Verpackung 4 015637 803234	eco-ID 53481	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke Bauckhof

Qualität

100% bio, demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Herkunft

Deutschland (DE)

Zutaten

Reisvollkornmehl**

* = 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

Schneller Reispudding mit Zimt und Zucken

Zutaten: 500 ml Milch oder 350 ml Sojamilch, 50g Reismehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Bourbon-Vanille, Butter, Zimt und Zucker

Reismehl, Zucker, Salz und Bourbon-Vanille mischen und mit der Hälfte der Milch klumpenfrei verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Die Reismehlmischung in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter Rühren solange kochen, bis der Brei Blasen schlägt und zäh vom Löffel tropft. Mit zerlassener Butter und Zimt und Zucker servieren.

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



Bauckhof Demeter Reismehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



Artikelnummer 255537	GTIN-Stück  4 015637 822884	GTIN-Verpackung  4 015637 803234	eco-ID 53481	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

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: Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Lupine, 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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

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



Bauckhof Demeter Reismehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



Artikelnummer 255537	GTIN-Stück 4 015637 822884	GTIN-Verpackung 4 015637 803234	eco-ID 53481	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel Bauck Reismehl, VK, glutenfrei
Regaltext Reismehl, glutenfrei

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1406 kJ / 332 kcal
Fett 3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g
Kohlenhydrate 67,0 g
davon Zucker 1,7 g
Ballaststoffe 3,6 g
Eiweiß 7,5 g
Salz <0,003 g
Ermittlung der Nährwerte durch Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

EAN VE auf Ware ja
Bestellbar VE nein
Verp.material Papier, PP
Verp. Art Beutel
Etikett international Deutsch, Englisch, Französisch, Dänisch, Niederländisch, Norwegisch

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite 95 mm
Tiefe 45 mm
Höhe 225 mm
Bruttogewicht 0,512 kg
Füllgewicht 500 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 Demeter Reismehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



Artikelnummer 255537	GTIN-Stück  4 015637 822884	GTIN-Verpackung  4 015637 803234	eco-ID 53481	
--------------------------------	---	---	------------------------	---

Maße und Gewichte der VPE₁

Breite	296 mm
Tiefe	121 mm
Höhe	225 mm
Bruttogewicht	3,19 kg

Angaben zur Palette

Palette	1/1 EURO-Palette
VPE ₁ / Lage	26
VPE ₁ / Palette	104
Pal.gewicht	353,31 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

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	chargenpflichtig
Chargenkennzeichnung	MHD+lot
Intrastat-Nr	11029050
Intrastat Gewicht	3 kg
Rest.lz. GH	300 Tage
MHD	390 Tage
Lagerung min	4 °C
Lagerung max	15 °C
Temperaturgeführt	nein
Lagerhinweis GH	Lagerung in trockener Umgebung, vor Schädlingen schützen

Sonstiges

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