



# Bauckhof Bio Buchweizenmehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



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

**Marke** Bauckhof

## Qualität

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

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

## Herkunft

Deutschland (DE)

## 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.

## 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.



# Bauckhof Bio Buchweizenmehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



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

## 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:** Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krestier, 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 Bio Buchweizenmehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



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

## weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel..... Bauck Bio Buchweizenmehl, Vollkorn, glutenfrei  
Regaltext..... Buchw.mehl, glut.fr.

## Angaben zu LMIV

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

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1486 kJ / 351 kcal  
Fett..... 3,0 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)

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..... 215 mm  
Bruttogewicht..... 0,512 kg  
Füllgewicht..... 0,500 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 Bio Buchweizenmehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

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



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

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

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

## Angaben zur Palette

Palette.....	1/1 EURO-Palette
VPE <sub>1</sub> / Lage.....	26
VPE <sub>1</sub> / 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.....	3,29 €
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.....	11029090
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.....	EG
Entsorgungssystem.....	Grüner Punkt
Platzierung.....	Mehl und Glutenfreie Produkte
Zutaten auf Etikett.....	ja
Volldekl. Etikett.....	ja