



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

BIOG



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio Lëtzebuerg



Öko-Kontrollstelle

LU-BIO-04 | Prüfverein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Luxemburg, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Luxemburg

Zutaten

WEIZENMEHL** Type 1050



enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Allgemeines

Demeter Weizenmehl mit mittlerem Ausmahlungsgrad, Type 1050, das noch einen Teil der Bestandteile des ganzen Korns enthält.

Die Typenbezeichnung gibt den Mineralstoffgehalt des Mehls an.

Mit dem Kauf von Produkten der Marke BIOG unterstützen Sie - unabhängig von deren Herkunft - die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG). Gemeinsam gestalten wir eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft, die nachhaltig und gut für uns alle ist.

Besonderheiten

Regionales Produkt

Dieses Mehl wird aus luxemburgischem demeter-Weizen hergestellt. Nur wenn die Weizenmenge nicht ausreicht, wird zusätzlich demeter-Weizen aus den Nachbarländern importiert.

Abgefüllt bei Biogros in Munsbach.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

z.B. für Brot, süße Backwaren oder Pizzateig

Herstellung

Das getrocknete Getreide wird von Partnerbetrieben in Deutschland vermahlen. Das fertige Mehl wird dann von Biogros abgefüllt.



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Weizen

Spuren möglich: Dinkel, Roggen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Demeter Weessmehl 1050, 1kg

Demeter Weizenmehl Type 1050 - farine de blé semi-complète demeter



Artikelnummer 6267	GTIN-Stück  5 450252 062670	GTIN-Verpackung	eco-ID 94302	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... LU-BIO-04
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Bio Lëtzebuerg

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Weizenmehl Type 1050
 Inverkehrbringer..... BioG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg / Biogros; rue Gabriel Lippmann 13, 05365 Munsbach, Luxemburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1399 kJ / 330 kcal
 Fett..... 1,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g
 Kohlenhydrate..... 67,0 g
 davon Zucker..... 1,4 g
 Eiweiß..... 11,0 g
 Salz..... 0,005 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tüte
 Verpackungsmaterial..... Papier

Individuell

Hersteller-Warengruppe..... Mehl
 HE Warengruppen-Nr..... 610

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... arttypisch, getreidig
 Geruch..... arttypisch, getreidig
 Konsistenz..... pulverförmig